ХОЗЯЙСТВЕННАЯ КНИГА.

РУКОВОДСТВО

МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

для

ПРИГОТОВЛЕНІЯ КУШАНІЙ

съ присовокупленіемъ

ИСКУССТВА ПРИГОТОВЛЕНІЯ

КІЕВСКИХЪ ВАРЕНІЙ

и

СУХИХЪ КОНФЕКТЪ.



КІЕВЪ
Въ типографіи И. и А. Давиденко, аренд. С. Кульженко и В. Давиденко.
1869.

Дозволено цензурою. Г. Кіевъ 9 Ноября 1868 г.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

При составленіи настоящей книги я поставила главной цѣлью — приготовленіе Кіевскихъ вареній и сухихъ конфектъ, почему на нихъ и обращала особенное вниманье. Кіевскія варенья и сухіе конфекты, пользующіеся во всей Россіи такою извѣстностью, пріобрѣли ее не даромъ. Трудныя и продолжительныя операціи при ихъ приготовленіи и самое искусство приготовленія, пріобрѣтаемое впрочемъ навыкомъ, имѣютъ полное право на заслуженное renommée и даже на особенную цѣну кіевскихъ вареній. Наблюдая и участвуя при приготовленіи кіевскихъ вареній около 20 лѣтъ, я имѣла возможность изучить въ точности ихъ приготовленіе и рѣшилась въ настоящее время передать по возможности это искусство, всѣмъ желающимъ пріобрѣсть таковое. На сколько оно способно для передачи покажетъ опытъ; но во всякомъ случаѣ я должна замѣтить, что для приготовленія кіевскихъ вареній нужно имѣть хотя какой нибудь навыкъ въ приготовленіи вареній вообще. Стараясь по возможности указать въ точности способъ приготовленія вареній, я все-

таки не могла избѣгнуть нѣкоторыхъ неопредѣленностей въ выраженіяхъ, которыхъ впрочемъ требуетъ самое искусство приготовленія. Такъ я нерѣдко употребляю выраженія: „вари пока непрокипятъ сиропомъ", „ставь въ легкій духъ", безъ опредѣленія времени. Эта неопредѣленность необходима потому, что приготовленіе главнымъ образомъ зависитъ, какъ отъ самыхъ матеріаловъ, которые не могутъ быть до совершенной точности всегда одинаковы, такъ и отъ другихъ обстоятельствъ, какъ то: удобства помѣщенія для приготовленія, огня и проч. Никто не станетъ, я думаю, оспаривать, что приготовленіе вареній въ заведеніяхъ, спеціально устраиваемыхъ для этой цѣли, можетъ быть несравненно удобнѣе, чѣмъ у лицъ, приготовляющихъ только для себя. Впрочемъ относительно удобства помѣщеній, я должна замѣтить, что для этаго необходимо имѣть хорошій холодный погребъ или ледникъ и конфорку или хорошую плиту. Разведеніе огня въ большой или меньшой мѣрѣ очень важно: варенье, требующее легкаго огня, при сильномъ огнѣ дѣлается негоднымъ; варенье, кипѣвшее лишній разъ, можетъ засахариться, что не рѣдко случается у самыхъ опытныхъ въ приготовленіи вареній. Вотъ почему, говорю я, надо имѣть какой нибудь навыкъ и почему при всемъ желаніи я не могла избѣгнуть неопредѣленностей. Если варенье впрочемъ засахарится, то слѣдуетъ поставить его въ легкій духъ и держать, пока

не сдѣлается жидкимъ, а если при этомъ оно начнетъ пѣниться, то, добавивши, немного сиропу, надо дать закипѣть одинъ разъ. Надо замѣтить, что для вареній употребляется рѣчная вода и чѣмъ она мягче, тѣмъ лучше; для соленій же и маринованій всегда колодезная. О свѣжести и доброкачественности матеріаловъ, соблюденіи чистоты при приготовленіи, я считаю лишнимъ и рѣчь заводить — это необходимое условіе всякаго поварскаго искусства.

Относительно руководства для молодыхъ хозяекъ, я смѣю надѣяться, что оно принесетъ существенную пользу для неопытныхъ хозяекъ. Всякій по желанію можетъ выбирать изъ этого руководства и простыя, и болѣе или менѣе изысканныя кушанья. Прилагаемый реестръ, опредѣляющій количество и мѣру какъ главныхъ, такъ и принадлежностныхъ матеріаловъ на пять особъ, будетъ, надѣюсь, не лишнимъ; всякій, сообразуясь съ нимъ, можетъ по желанію и увеличивать, и уменьшать пропорцію.

Болѣе важныя опечатки, искажающія смыслъ, я помѣстила вначалѣ книги, чтобы обратить на нихъ особенное вниманье, желающихъ пользоваться моей книгой.

Какъ и всякій человѣческій трудъ, моя книга не безъ погрѣшностей; но, надѣюсь, погрѣшности не помѣшаютъ предназначенію книги.

РЕЕСТРЪ

КОЛИЧЕСТВА И МѢРЫ МАТЕРІАЛОВЪ НА ПЯТЬ ОСОБЪ.

ХОЛОДНЫЯ:

Индѣйка небольшой величины, средняя.

Поросенокъ тоже не большой.

Щука или судакъ — 5 фунтовъ.

Филей 4 фунта.

Осетрина 4 фунта.

Раки — 50 штукъ.

Соли столовая ложка. Остальные принадлежностные предметы пояснены подробно въ самой книгѣ.

ЩИ или БОРЩЪ:

Говядина — 3 фунта.

Рыбы — 3 фунта.

Грибовъ два десятка небольшихъ. Столовая ложка соли, 2 луковицы, 1 порей, 1 корешекъ петрушки, половина свеклы, полъ головки капусты.

СУПЪ:

Говядина—3 фунта. Макаронъ четвертъ фунта.

Курица 1. — Баклажановъ 5,

Рыбы 3 фунта. Лимонъ 1.

Грибовъ 2 десятка небольшихъ.

Рубцовъ одинъ пластъ (въ этотъ супъ нужно-бы добавлять 2 фунта говядины).

Столовая ложка соли, 1 луковица, 1 порей, 2 корешка петрушки, 1 морковь, 5 картофель средней величины.

СОУСЪ:

Цыплятъ — 4 малыхъ.

Утка 1.

Ножекъ телячьихъ 4.

Курица 1.

Языкъ 1.

Потроховъ 3.

Рыбы 3 фунта.

Фасоль 2 фунта. Грибовъ 2 десятка средней величины. Рису 1 фунтъ. Шпинату 5 пучковъ. Морковь полтора десятка. Сливъ 2 фунта. Брюква 1. Цвѣтной капусты 2 большихъ или 4 малыхъ головокъ. Капуста сафой 1 головка. Луковицъ 2 десятка. Горошку 1 фунтъ. Баклажановъ 2 десятка. Рѣпы полтора десятка. Тыквы половина средней величины. Спаржа 2 фунта. Соли чайная ложечка.

ЖАРКОЕ:

Телятины 4 фунта,

Индѣйка средной величины.

Дикихъ утокъ двѣ.

Филей 4 фунта.

Цыплятъ 4 малыхъ.

Поросенокъ небольшой

Говядины 4 фунта.

Гусь 1. Грибовъ 2 десятка небольшихъ. Соли десертную ложку. Картофелей большихъ 2 десятка, малыхъ 5 десятковъ.

ОПЕЧАТКИ.

Страница.	Строка.	Напечатано.	Должно быть.
2	12 снизу	и дать остынуть въ маньесъ,	и дать остынуть. Приготовляй маньесъ такъ:
17	5 —	Супъ изъ рѣпы	Соусъ изъ рѣпы
18	1 —	Возьми спаржу, порѣжь въ длину,	Возьми спаржу,
37	14 —	раскатай тѣсто, положи на на салфетку,	положи на салфетку.
41	3 —	протри, вбивай	Растирай, вбивая.
57	19 —	соли 2 столовыхъ ложки,	соли столовая ложка,
72	3 сверху	въ маленькій орѣхъ;	въ маленькій орѣхъ, посоли 2 столовыми ложками соли.
88	6 снизу	Свѣсь 8 фунтовъ сахару	Свѣсь 5 фунтовъ сахару,

ХОЛОДНОЕ-ИНДѢЙКА ФАРШИРОВАННАЯ.

Взять очищенную индѣйку, снять кожу и, очистивши мясо, порубить его мелко, положить немного перцу, одно яйцо, половину бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ, выжать, все это вмѣстѣ смѣшать и порубить, потомъ въ эту кожу положить рубленное мясо, костей же съ ножекъ не отрѣзывать, зашить ниткой и положить въ кипучую воду; когда будетъ уже готово, вынуть, чтобы остыла, потомъ порѣзать ломтями и сложить въ форму; форму обложить кружочками яицъ, лавровымъ листомъ и ломтиками вареной моркови. Въ бульонъ положить уксусу и сахару по вкусу, влить стаканъ хорошо увареннаго осетроваго клею, все это хорошо вскипятить, процѣдить на салфетку и налить форму.

ХОЛОДНОЕ РУЛАДА ИЗЪ ПОРОСЕНКА.

Взять очищеннаго поросенка, снять кожу, очистить все мясо, еще добавить около фунта свинины, срубить мягко, положить булку, намоченную въ водѣ, вбить 2 яйца, соли и перцу, потомъ все вмѣстѣ хорошо порубить и всю массу размазать по кожѣ поросенка; сверху разложить по массѣ вершокъ длиной шириной въ палецъ: ветчины, сала и яицъ—круто сваренныхъ, когда все будетъ раз-

ложено, тогда свернуть кожу съ мясомъ въ трубочку и завернуть въ салфетку, обвязать веревкой, положить въ кострулю, чтобы хорошо прокипѣло; когда будетъ готово, вынуть и наложить дощечкой и камнемъ; потомъ, когда остынетъ, порѣзать ломтями, въ уху же, въ которой варился поросенокъ, налить уксусу, положить сахару, подрумянить пережжоннымъ сахаромъ, процѣдить и поставить на холодъ, чтобы застыло, потомъ порѣзать ломтиками и разложить на блюдѣ, а сверху полить жиле, въ которомъ она варилась.

ХОЛОДНОЕ СУДАКЪ ИЛИ ЩУКА ПОДЪ МАНЬЕСЪ.

Очистить рыбу и посоливъ обвернуть салфеткой, обвязать веревочкой, положить въ кострюлю, чтобы хорошо уварилась; потомъ вынуть, положить на длинное блюдо и дать остынуть въ маньесъ, положить стаканъ praванскаго масла, стаканъ не крѣпкаго уксусу, сахару по вкусу и бить полчаса, до тѣхъ поръ пока не побѣлѣетъ, потомъ положить стаканъ хорошо свареннаго клею и бить розочкой, пока несгустѣетъ, тогда облить судакъ и поставить на холодъ, убравъ печеными бураками, *зеленью*, мелко крышенной морковью.

ХОЛОДНОЕ ИЗЪ ФИЛЕЯ.

Возьми филей, очисть сверху жилки, вымой, посоли, нашпигуй свинымъ саломъ, поставь сжарить *непережаривая*, чтобы сокъ остался; потомъ нарѣжь

ломтиками вареной ветчины и ломтиками филей и уложи рядами посрединѣ блюда; потомъ поджарь мелкой кортофели въ свѣжемъ коровьемъ маслѣ, зеленаго горошку, вареной моркови, труфлей и грибковъ и обложи блюдо съ обѣихъ сторонъ; потомъ разведи въ бульонѣ ложку муки съ масломъ, закрась пережаренным сахаромъ, положи немного уксусу и немного сахару по вкусу и облей филей.

ХОЛОДНОЕ ОСЕТРИНА.

Перемой осетрину, порѣжь кусками, посоли и отвари въ слабомъ уксусѣ, потомъ выбери въ чашку; отвари мелкихъ ершей или окуней, отцѣди уху на сито и влей въ тотъ уксусъ въ которомъ варилась осетрина, положи туда стаканъ осетроваго варенаго клею, все это свари и положи по вкусу—сахару соли, лавроваго листу пять листовъ, два десятка гвоздичнаго перцу; процѣди, чтобы было чисто, сложи осетрину въ двѣ формы, налей и поставь на холодъ.

МАРИНОВАНЫЙ ПОРОСЕНОКЪ.

Очисть поросенка, порѣжь небольшими кусками, посоли, перемой, сложи въ кострюлю; налей уксусомъ пополамъ съ водой, положи туда пять листовъ лавроваго листу, десять зеренъ гвоздичнаго перцу, посоли немного и поставь варить; когда будетъ готово, выбери въ чашку и дай остынуть, отвари яицъ и порѣжь кружочками, порѣжь кружками 1 лимонъ и

обложи форму; положи на дно формы немного лавроваго листу, гвоздичнаго цѣлаго перцу и тогда уложи въ форму куски порѣзаннаго поросенка; въ уху, въ которой варился поросенокъ, положи по вкусу сахару, привари, потомъ дай отстояться, процѣди на салфетку, налей въ форму съ поросенкомъ и поставь на холодъ.

МАРИНАТЪ ИЗЪ СТЕРЛЯДИ.

Очисть стерлядь, порѣжь кусками, посоли хорошо, чтобы просолѣла, потомъ перемой въ холодной водѣ и сложи въ кострюлю, налей, пополамъ съ водой, уксусомъ, поставь варить; положи лавроваго листу и перцу гвоздичнаго цѣлаго, немного соли, и когда будетъ готова, выбери стерледя, положи сахару по вкусу, процѣди на салфетку, сложи рыбу, посыпь цѣлымъ перцомъ гвоздичнымъ, лавровымъ листомъ, налей ухой и поставь на холодъ.

ФАРШИРОВАННАЯ ЩУКА.

Очисть щуку, обрѣжь кожу отъ головы до самаго хвоста, выйми кость изъ средины; а перушки хвоста оставь, сруби мелко всю щуку и положи туда цѣлую булку, размоченную въ водѣ, одно яйцо сырое, ложку коровьяго топленаго масла, немного соли и перцу, все это смѣшай вмѣстѣ и начини кожу снятую съ щуки, пришей отрубленную голову, свороти въ кольцо, положи въ кострюлю налитую водой, впусти туда немного соли и поставь

варить, чтобы хорошо прокипѣла; когда будетъ готово, вложи на блюдо и положи кольцомъ, порѣжь кусками, положи туда ложку горчицы и ложку прованскаго масла, разведи ухой въ которой варилась рыба, положи по вкусу уксусу и сахару и облей щуку.

ВИНИГРЕТЪ.

Покроши мелкими кусочками телятину, говядину, соленые огурцы, печеную свѣжую свеклу, карнтофель вареную, смѣшай все вмѣстѣ и положи на блюдо; разведи съ уксусомъ ложку горчицы, положи туда сахару и облей холодное; отвари круто яицъ, отдѣли желтки отъ бѣлковъ и поруби мелко, возьми свеклы печеной, огурцовъ соленыхъ, сруби мелко и потомъ разложи все рядами сверхъ окрошки.

ХОЛОДНОЕ ИЗЪ ЩУКИ.

Очисть щуку, порѣжь на куски, посоли, налей уксусомъ съ водой, положи туда сахару, перцу гвоздичнаго, лавроваго листу, цѣлаго луку пять луковицъ и поставь варить, когда рыба сварится, выбери куски на глубокое блюдо, свари отдѣльно пикулей: (пикулями называютъ въ хозяйствѣ маринованные: морковь, зерно кукурузы, фасоль и маленькіе огурцы) морковь, фасолей, маленькихъ огурцовъ и шейки раковъ; убери ими блюдо, а сверху налей процѣженнымъ бульономъ и поставь на холодъ, чтобы застыло.

ХОЛОДНОЕ ИЗЪ РАКОВЪ.

Возьми сотню раковъ, перемой въ водѣ, положи въ кострюлю, посоли и свари, отцѣди на рѣшето, отдѣли шейки и ножки и положи въ вазу; тулубчики, столки вь ступкѣ, разведи ухой, въ которой варились раки, влей въ вазу всю уху, процѣдивъ сквозь рѣшето; потомъ возьми небольшой кусочекъ ржанаго мягкаго хлѣба, помочи ухой, разотри хорошо, и влей въ вазу; возьми зеленаго ботвинья, свари и поруби мягко и положи въ вазу;— также положи огурцовъ, круто сваренныхъ яицъ, поруби все это мягко и положи въ вазу, возьми стаканъ сметаны и забѣли холодное, влей туда немного уксусу по вкусу, положи кусокъ льду въ вазу, прибавъ мелко покрошенной вареной говядины или телятины.

КВАСЪ ДЛЯ БОРЩУ.

Возьми чашку ржаной муки, зачарь кипяткомъ, разотри и поставь, чтобы стояло до вечера; возьми теплой воды два ведра, вливай постепенно и растирай, поставь въ кухнѣ, дня на два и когда окиснетъ, вынеси на холодъ, потомъ вари изъ него щи.

ЩИ ЗЕЛЕНЫЕ.

Возьми говядины грудинины или край, сколько нужно, порѣжь кусками, перемой и сложи въ горшокъ или кострюлю, покроши луку, петрушки, пирей и посоли, вскипяти отдѣльно квасъ, если киселъ долей водой, по вкусу влей въ говядину и поставь варить, снимая пѣнку съ горшка; когда будетъ го-

товъ, возьми ложку муки и затри борщъ, дай хорошо прокипѣть, забѣли сметаной и положи туда же цѣльныхъ круто сваренныхъ яицъ.

БОРЩЪ.

Возьми край говядины, обрѣжь мякоть, кости сложи въ кострюлю или горшокъ, свари отдѣльно квасъ изъ свеклы или ржаной муки, влей въ кострюлю и поставь чтобы закипѣло; возьми другую кострюлю положи туда гусиныхъ и утиныхъ потроховъ, покроши луку, петрушки, и налей процѣженной ухой, въ которой были сварены кости, посоли и поставь, чтобы закипѣли. Обрѣзанную говядину мелко поруби, положи яйцо, перцу, соли, половину булки, размоченной въ водѣ, смѣшай все вмѣстѣ и дѣлай шарики; поджаривъ ихъ на маслѣ, положи въ щи, возьми ложку муки и затри борщъ, положи туда же маслинъ, перцу гвоздичнаго зеренъ десять, и поставь чтобы все закипѣло.

ЩИ СЪ ОГУРЦАМИ.

Возьми край говядины, обрѣжь и наливши сырымъ квасомъ, дай закипѣть, посоли и процѣди, потомъ положи туда луку, петрушки, сруби мелко обрѣзанную говядину, положи туда соли, перцу, вбей одно яйцо, немного рису, все это смѣшай вмѣстѣ; вырѣжь изъ огурцовъ сѣмена, очисть кожу сверху и положи въ середину срубленную говядину, сложи огурцы въ кострюлю, налей квасомъ, въ кото-

ромъ варились кости, дай хорошо закипѣть, чтобы огурцы сварились, затри мукой, дай еще разъ закипѣть и тогда ужъ подавай на столъ.

ЩИ ПРОСТЫЕ.

Возьми сырой свеклы, мелко покроши (или вмѣсто свеклы свѣжей капусты), покроши туда же луку, петрушки, налей перекипяченнымъ квасомъ, положи говядину, порѣзавъ кусочками и поставь варить; когда вскипитъ, положи туда же капусты, перѣрѣзавъ головку на пять частей, затри мукой, вскипяти хорошо и подавай.

СУПЪ ИЗЪ ГОВЯДИНЫ.

Возьми филейную часть говядины и мозговыхъ костей, положи туда соли, петрушки, пирей, картофеля, пять цѣлыхъ морковей, и поставъ варить; когда все это хорошо сварится; процѣди на сыто, выбери говядину, перемой, сложи и налей бульономъ; нарѣжь кружочками морковь. Завари тѣсто, чашку масла и чашку воды, вскипяти, тогда положи туда же чашку муки, хорошо вскипяти и дай остынуть немного; вбей туда же шесть яицъ цѣлыхъ, разотри хорошо тѣсто и спускай въ бульонъ ложкой, дай хорошо раза два закипѣть и когда тѣсто подымется вверхъ, то наливай въ чашку и подавай.

СУПЪ ИЗЪ КУРИЦЫ.

Возьми костей говядины, перемой; посоли, поставь варить, положи туда же петрушки, моркови; когда хорошо вскипитъ, процѣди, порѣжь ку-

рицу на куски и налей бульономъ; отвари рису или макаронъ особо и, когда пора будетъ подавать супъ на столъ, положи въ супъ и подавай.

СУПЪ СЪ ПИРОЖКАМИ.

Отвари костей говядины и положи туда же говядины, петрушки, пирею, луку, свари крѣпкій бульонъ, процѣди бульонъ, а говядину, выбравъ, перемой; положи туда же кружками морковь, покроши мелкими кусочками спаржу, закрась пережженнымъ сахаромъ; на пирожки замѣси фунтъ муки, вбей одно яйцо, фунтъ свѣжаго масла, мѣси подсыпая муку; потомъ раскачай качалкой въ палецъ толщины, сверни тѣсто нѣсколько разъ, какъ сворачивается салфетка и раскачай три раза на холодѣ, потомъ раскачай еще въ четвертый разъ и вырѣжь колесцомъ маленькіе пирожки, начини поджаренной рубленной говядиной, положи туда же перцу, соли и круто свареныхъ рубленныхъ яицъ,—смѣшай все вмѣстѣ и начиняй пирожки; обсыпь хорошенько сковороду мукой и поставь въ горячую печку.

СУПЪ ИЗЪ БАКЛАЖАНОВЪ

Возьми говядины филейную часть, добавь мозговыхъ костей, перемой, посоли, положи петрушки, цѣльнаго луку, пирею и поставь варить; когда сварится, выйми говядину, перемой, вложи въ горшокъ, супъ процѣди, налей имъ говядину, положи перловыхъ крупъ и поставь варить; когда крупа рас-

кипитъ, то отвари особенно пять баклажановъ, протри на рѣшето, положи въ супъ, дай закипѣть.

СУПЪ СЪ МАКАРОНАМИ.

Возьми говядины тонкаго края, порѣжь кусками, добавь мозговыхъ костей, положи луку, моркови, петрушки, пирей и поставь варить; когда сварится, выйми говядину, кости выбрось, говядину перемой иположи въ горшокъ, супъ процѣди; нарѣжь зубчиками морковь, положи тоненькой спаржи и поставь варить макароны; когда нужно будетъ подавать супъ на столъ, порѣжь макароны кусочками, положи въ вазу, налей горячимъ.

СУПЪ ИЗЪ ФАРШИРОВАННОЙ РЫБЫ.

Возьми мозговыхъ костей, добавь говядины, положи петрушки, моркови, картофеля, пирею, все это налей водой, посоли и поставь варить; когда сварится, кости выбрось, супъ процѣди, морковь порѣжь кусочками, положи тоненькой спаржи; сдѣлай фаршъ изъ щуки: очисть щуку, сними кожу, обчисть всю, сруби, положи булки, намоченной въ водѣ, вбей два яйца, посоли, положи перцу, все это смѣшай вмѣстѣ и три хорошо качалкой, подѣлай изъ этой массы шарики и вбросивши въ бульонъ, дай закипѣть три раза.

СУПЪ СЪ УШКАМИ.

Перемой филейную часть говядины, порѣжь на куски, добавь костей, положи соли, петрушки, моркови, выйми говядину изъ супа, когда будетъ готова, поруби мелко, положи туда же соли, перцу, замѣси тѣсто на водѣ, вбей одно яйцо и раскатай тонко; порѣжь квадратиками, клади въ середину говядину и лѣпи какъ вареники, слѣпливая кончики вмѣстѣ; клади на рѣшето рядами и когда нужно будетъ подавать супъ на столъ, положи въ супъ и дай закипѣть.

СУПЪ ИЗЪ РУБЦОВЪ.

Возьми пластъ коровьихъ рубцовъ, порѣжь длиной въ вершокъ и толщиной въ палецъ, чисто перемой и налей водой, положи туда же куска четыре говядины, посоли, положи луку, петрушки, цѣлаго перцу гвоздичнаго, два лавровыхъ листа и поставь, чтобы хорошо уварилось; возьми тонкихъ воловьихъ кишекъ, начини пшеномъ, положивъ въ пшено немного соли и перцу, порѣжь длиной въ полтора вершка и положи въ супъ, поставь въ горячую печку, чтобы хорошо уварилось.

СУПЪ СЪ ЛИМОННЫМЪ СОКОМЪ.

Возьми мозговыхъ костей, крѣпко увари, наливъ водой; порѣжь курицу на куски, процѣди бульонъ, налей имъ курицу и вари; когда супъ будетъ готовъ, слей въ кострюлю, вбей два желтка, возьми сметаны, два желтка и, хорошо растеревъ, влей туда соку лимоннаго и мѣшай, и какъ только начнетъ кипѣть, то тотчасъ лей въ вазу супъ.

СОУСЪ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ СЪ ГРИБАМИ.

Порѣжь цыплята на части, сложи въ кострюлю, посоли, налей, поставь варить; когда будетъ готово, пережарь ложку муки на коровьемъ маслѣ, разотри бульонъ изъ цыплятъ, влей въ цыплята стаканъ сметаны и тогда дай разъ закипѣть; грибы поджарь на коровьемъ маслѣ отдѣльно и положи въ средину блюда и обложи кругомъ цыплятами съ соусомъ.

СОУСЪ ИЗЪ ФАРШИРОВАННОЙ УТКИ.

Возьми утку, сними кожу, ножки оставь, обчисть все мясо и, мелко порубивъ, положи въ мясо булку, намоченную въ водѣ, два яйца сырыхъ, не много корицы, посоли, положи въ кожу, снятую съ утки, зашей и поставь жарить, помазавъ сверху масломъ. Соусъ подъ утку: возьми пол-ложки муки, пережарь на маслѣ, разведи бульономъ, пережарь сахару и закрась, положи по вкусу вина, сахару, кишмешу, обвари миндаль, почисть и порѣжь въ длину, положи все это въ соусъ, и дай закипѣть; возьми утку, порѣжь небольшими кусками, облей соусомъ и подавай.

СОУСЪ ИЗЪ ШПИНАТУ

Возьми шпинатъ, очисть, отвари въ водѣ, отцѣди на рѣшето, поруби мелко, положи въ кастрюлю, положи туда же ложку масла, ложку муки, разведи бульономъ, посоли немного, дай закипѣть, потомъ

положи туда же стаканъ сметаны, дай разъ закипѣть и выложи въ соусникъ; возьми варенныхъ въ смятку яицъ и обложи ими шпинатъ.

СОУСЪ ИЗЪ МОРКОВИ.

Покроши морковь, положи въ кострюлю, немного посоли, дай закипѣть два раза; выложи на сковороду, положи ложку масла, посыпь немного мукой, поджарь и сложи въ кострюлю, влей туда стаканъ бульону, положи сахару по вкусу ипоставь варить, чтобы выварилася; потомъ нарѣжь тоненькими ломтиками булку, намочи въ молокѣ, чтобы хорошо размокла, разбей три яйца и обмакивая грѣнку въ яйца поджаривай въ маслѣ и, обложивъ морковь грѣнками, подавай.

СОУСЪ ИЗЪ БРЮКВЫ.

Порѣжь брюкву квадратиками, сложи въ кострюлю, посоли, налей воды, поставь варить, отцѣди на рѣшето, положи двѣ ложки масла на сковороду, и обжарь хорошо, сложи въ кострюлю, влей четыре ложки бульону, положи сахару, обсыпь сухарями и поставь, чтобы хорошо изжарилась; возьми кусокъ говядины или свинины, сруби мелко, положи туда яйцо, булку намоченную въ водѣ, выжавъ ее хорошо, соли, перцу, смѣшай все вмѣстѣ, сдѣлай изъ этого котлеты, поджарь котлеты на маслѣ, выложи брюкву на блюдо и обложи котлетами.

СОУСЪ ИЗЪ ТЕЛЯЧЬИХЪ НОЖЕКЪ.

Возьми телячьи ножки, хорошо очисть, опарь, сложи въ кострюлю и поставь варить до тѣхъ поръ,

пока они будутъ совершенно мягкія; потомъ выбери косточки, обжарь въ маслѣ, обсыпавъ сухарями, сложи въ кострюлю, налей бульономъ и поставь варить, пока станутъ совершенно мягкія. Соусъ къ ножкамъ: Возьми полъ ложки муки и пережарь на маслѣ, положи по вкусу сахару, полъ стакана вина, мелкаго изюму, дай закипѣть два раза, разложи на блюдо котлеты, облей соусомъ и подавай.

СОУСЪ ИЗЪ ЦВѢТНОЙ КАПУСТЫ.

Возьми головку капусты, порѣжь въ длину кусковъ на пять, сложи въ кострюлю, посоли, налей водой и дай закипѣть два раза; потомъ выйми, обжарь въ сухарикахъ на маслѣ, сложи и поставь въ теплое мѣсто, когда нужно подавать на столъ, пережарь масла съ сухарями и облей капусту.

СОУСЪ ИЗЪ УТИНЫХЪ ПОТРОХОВЪ, или изъ индѣйки съ французскимъ тѣстомъ.

Отвари потроха, поджарь, сложи и налей бульономъ, чтобы прокипѣло, поруби говядину, положи туда булку, одно яйцо, перцу гвоздичнаго, смѣшай все вмѣстѣ, сдѣлай шарики и положи въ потроха: возьми труфлей или грибовъ, поджарь въ маслѣ, пережарь муки съ масломъ, затри соусъ; закрась пережженнымъ сахаромъ, влей по вкусу уксусу, положи немного сахару и дай закипѣть, замѣси тѣсто, положи одинъ фунтъ муки, одно яйцо, смой масло, положи въ средину тѣста, выноси на холодъ; раскатай въ

палецъ толщиной, подсыпая по немногу муки, потомъ сверни какъ салфетку, и раскатай три раза; раскатывая въ четвертый разъ, вырѣжь колесцомъ по блюду или соуснику, потомъ посыпь сковороду мукой, поливая сверху яйцемъ и поставь въ горячую печь; когда тѣсто подымется, выймы изъ печки соусъ, положи въ соусникъ кругомъ потроха и шарики, въ середину грибы, накрой коржемъ изъ тѣста.

СОУСЪ ИЗЪ КАПУСТЫ САФОЙ.

Возьми цѣлую головку капусты сафой, опарь кипяткомъ, пусть постоитъ съ полчаса, потомъ выйми, посоли, поруби мелко говядину, положи туда яйцо, немного булки, перцу и четверть фунта рису; все это смѣшай вмѣстѣ и пораскладывай между листовъ капусты; налей бульономъ и поставь варить, чтобы хорошо прокипѣло; пережарь муки съ масломъ, затри соусъ, положи туда же стаканъ сметаны, поставь еще разъ закипѣть и подавай.

СОУСЪ ИЗЪ ЛУКУ.

Возьми большой лукъ, выдолби середину, опарь кипяткомъ, начини говядиной, срубивъ говядину мелко, положи туда булки намоченной въ водѣ, выжми, положи одно яйцо, перцу гвоздичнаго, смѣшай все вмѣстѣ и начини лукъ говядиной и поставь на сковородѣ хорошенько поджарить; сдѣлай соусъ изъ бульону, пережарь муки съ масломъ, положи туда по вкусу уксусу, сахару, закрась пе-

режженнымъ сахаромъ, вынь лукъ изъ печки, выложи въ соусникъ и облей соусомъ.

СОУСЪ ИЗЪ ГОРОШКУ, СЪ КУРИНЫМИ КОТЛЕТАМИ.

Возьми курицу, обрѣжь все мясо, сруби мелко, положи туда соли, моченой булки, выжми булку, положи одно яйцо, перцу гвоздичнаго, смѣшай все вмѣстѣ, положи туда же ложку топленаго масла и подѣлай изъ этого котлеты, обсыпь хорошо сухарями и поджарь въ маслѣ; свари горошекъ и когда вскипитъ, положи свѣжаго масла полъ-ложки, сахару, обложи котлетами и подавай.

СОУСЪ ПИЛАВЪ СЪ КУРИЦЕЙ.

Возьми курицу, порѣжь на куски, посоли, сложи въ кострюлю, налей водой, чтобы курица покрылась совершенно и поставь варить до тѣхъ поръ, пока совсѣмъ уварится; положи туда полфунта рису и поставь варить до тѣхъ поръ, пока рисъ совсѣмъ размякнетъ, положи туда ложку масла, вылей въ соусникъ и подавай.

СОУСЪ ИЗЪ БАКЛАЖАНОВЪ.

Возьми баклажановъ, вычисть внутри сѣмена, опарь кипяткомъ, поруби мелко сырую говядину, посоли, положи четверть фунта рису, немного перцу, одно яйцо, ложку масла, смѣшай все вмѣстѣ и наложи въ баклажаны; сложи въ кострюлю, налей

бульономъ, когда хорошо перекипитъ, пережарь полъ ложки муки и ложку масла и затри этимъ соусъ.

СОУСЪ ИЗЪ ЯЗЫКА.

Возьми языкъ, перемой, положи въ кострюлю и вари; когда сварится, выйми языкъ, очисть кожу, порѣжь ломтиками, сложи въ кострюлю, налей бульономъ, процѣди на сито и поставь варить; когда будетъ языкъ мягокъ, пережарь полъ-ложки муки съ масломъ, затри соусъ, закрась пережженнымъ сахаромъ, положи сахару и уксусу по вкусу, дай закипѣть и подавай.

СОУСЪ ИЗЪ КУРИЦЫ.

Порѣжь курицу, налей водою, чтобъ покрыла курицу, положи чайную ложечку соли, когда будетъ готово слей бульонъ, пережарь ложку муки съ масломъ, затри, порѣжь полъ лимона, очистивши отъ кожи, кружочками, положи капорцовъ баночку, сахару двѣ столовыхъ ложки и дай закипѣть раза три; разбей 4 желтка, разотри хорошо и влей въ соусъ, дай закипѣть и облей курицу.

СУПЪ ИЗЪ РѢПЫ.

Возьми рѣпу, вырѣжь середину, опарь кипяткомъ, начини мелко—рубленной говядиной, (въ говядину положи четверть 5-ти копѣечной булки, одно яйцо, немного толчонаго перцу и посоли), помажь

сковороду масломъ, разложи рѣпу и поставь въ печь, помазавъ рѣпу сверху масломъ; когда спечется, сложи въ кострюлю, налей бульономъ такъ, чтобы рѣпа вся была покрыта, дай закипѣть, пrежарь полъ ложки муки съ масломъ, затри, дай закипѣть и подавай.

СОУСЪ ИЗЪ ТЫКВЫ.

Возьми тыкву, порѣжь кусками, положи въ горшокъ или кострюлю, налей водой и поставь варить, когда уварится, отцѣди, на рѣшето воду, протри тыкву, сложи въ кострюлю, положи ложку масла, четвертъ ф. сахара, вбей два цѣльныхъ яйца, разотри горсть пшена, разведя его потихоньку двумя стаканами молока, чтобы пшено осталось на днѣ; смѣшай все это вмѣстѣ, выложи въ горшокъ, и поставь въ горячую печь, чтобы закипѣло, выложи въ соусникъ подай къ тыквѣ свѣжаго масла.

СОУСЪ ИЗЪ ТЫКВЫ.

Порѣжь тыкву ломтиками, вершка въ два толщиной, помажь масломъ сковороду, обмокни ломтики въ масло, обсыпь мукой, уложи на сковороду и пеки, перевертывая то на одну, то на другую сторону; когда спечется, сложи въ соусникъ, облей сметаной и поставь въ легко истопленную печь, чтобы сметана невыжарилась.

СОУСЪ ИЗЪ СПАРЖИ.

Возьми спаржу, порѣжь въ длину, сложи въ ко-

стрюлю, посоли, налей водой и дай закипѣть два раза, потомъ выйми и облей масломъ съ сухарями.

СОУСЪ ИЗЪ ЦВѢТНОЙ КАПУСТЫ.

Возьми головку капусты, порѣжь въ длину кусковъ на пять, сложи въ кострюлю, посоли, налей водой и дай закипѣть два раза, сложи и поставь въ теплое мѣсто. Соусъ: Возьми 12 желтковъ яицъ, толченаго сахару чашку, всыпь въ желки и бей розгами, пока сгустѣетъ, влей въ особую кострюлю стаканъ столоваго вина, полъ стакана воды и поставь вскипятить и когда вскипитъ, вливай желтки и мѣшай, недавая кипѣть, облей этимъ соусомъ капусту.

ПУДДИНГЪ ИЗЪ ЩАВЕЛИ И ШПИНАТУ.

Возьми щавелю, обери хвостики, облей кипяткомъ и поставь варить, отцѣди на рѣшето, когда вода сойдетъ, выжми, смѣряй, чтобы была чашка варенаго щавелю, положи въ макотру, всыпь туда чашку муки, разотри качалкой, положи туда же ложку столовую топленаго масла, чашку сахару, все это разотри: вбей десять желтковъ, подними бѣлки въ пѣну, смѣшай съ щавелемъ, форму обмажь масломъ, обсыпь сухарями и вложивъ туда пуддингъ, поставь въ печку; когда испечется, сдѣлай соусъ, какимъ обливается цвѣтная капуста и облей пуддингъ.

ПУДДИНГЪ ВАРЕНЫЙ.

Возьми двѣ большія булки, обрѣжь корку, намочи въ молокѣ; когда булка размокнетъ, выжми

положи въ макотру и разотри; положи чашку сахару, взбей пять бѣлковъ въ пѣну, положи осьмушку кишмешу, смѣшай все вмѣстѣ, выложи въ салфетку, завяжи салфетку снуркомъ, положи въ кострюлю съ кипячей водой и вари до тѣхъ поръ, пока салфетка съ тѣстомъ подымется вверхъ. Возьми 12 желтковъ, стаканъ сахару, бей въ макотрѣ розочками до тѣхъ поръ, пока сгустѣетъ; возьми отдѣльно стаканъ столоваго вина, полъ стакана воды и вскипяти, влей взбитые желтки, смѣшай, не давая кипѣть; выложи пудингъ изъ салфетки въ соусникъ, облей желтками и подавай

ПУДДИНГЪ ИЗЪ ПЕЧЕННОЙ БУЛКИ.

Возьми большую булку, обрѣжь, намочи въ молокѣ, чтобы хорошо промокла, выжми и положи въ макотру, разотри полчашки сахару толченаго, немного корицы, вбей 8 желтковъ, подними бѣлки въ пѣну и смѣшай все вмѣстѣ, вымажь форму топленымъ масломъ, обсыпь сухарями, вложи тѣсто въ форму и поставь въ горячую печь, когда подымется, выйми и, выложивъ въ соусникъ, облей вишневымъ сиропомъ.

ПУДДИНГЪ ИЗЪ САГО.

Свари саго на молокѣ, чтобы хорошо разварилось и чтобы все молоко выкипѣло, если молоко не все вскипитъ, то слей прочь; вбей пять цѣльныхъ яицъ, положи немного корицы, сахару, свѣжаго масла ложку, смѣшай все хорошо, возьми форму, вымажь топленымъ масломъ, обсыпь сухариками, выложи въ форму саго и поставь въ печку въ то время, когда начнутъ подавать обѣдъ, чтобы не перепеклось; потомъ возьми двѣнадцать яичныхъ желтковъ, влей въ макотру, всыпь стаканъ толченаго сахару и бей розочками до тѣхъ поръ, пока несгустѣетъ; возьми отдѣльно стаканъ бѣлаго вина, стаканъ воды, влей въ кострюлю и поставь вскипятить тогда влей желтки и мѣшай, не давая кипѣть; возьми саго, выложи въ соусникъ, облей желтками и подавай на столъ.

КОТЛЕТЫ ОТБИВНЫЕ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ, ПОДЪ СОУСОМЪ СЪ ФАСОЛЕЙ.

Возьми изъ теленка спинной говядины съ косточками, нарѣжь такъ, чтобы около каждой котлеты была косточка, посоли, побей ножемъ съ обѣихъ сторонъ, обмокни въ яйца и обсыпь толчеными сухарями, поджарь на маслѣ, когда нужно подавать на столъ. Соусъ: возьми молодой фасоли въ стручкахъ и порѣжь мелкими кусочками, попарь, выбери и свари, такъ чтобы бульону оставалось немного, посыпь фасолю слегка мукой, положи туда же полъ-ложки масла, чашку сметаны и сахару по вкусу, дай разъ закипѣть, выложи въ соусникъ и обложи котлетами.

ЖАРКОЕ ИНДѢЙКА.

Очисть индѣйку, выпотроши, возьми булку, намочи въ бульонѣ, выжми, посоли и разотри, вбей

два яйца, всыпь ложку сахару, положи полъ осьмушки кишмешу, немного корицы, смѣшай все вмѣстѣ и начинивши воле, защей ниткой, поставь въ легкую печь, влей 3 ложки воды и намазывай масломъ, чтобы зарумянилась.

ЖАРКОЕ ИЗЪ ДИКОЙ УТКИ.

Очисть ее и намочи, чтобы хорошо вымокла, посоли, перемой, нашпигуй свинымъ саломъ, влей 3 ложки воды и поставь жарить, осыпь сухарями, разбери и полей жиромъ.

ЖАРКОЕ ФИЛЕ.

Возьми филе, сними съ него плевку, нашпигуй свѣжимъ саломъ, положи на сковороду, влей 3 ложки воды и поставь жарить въ легкую печь, не давая пережариваться, чтобы сокъ остался, немного недожаривай, обсыпь сухарями, порѣжь кусками и подавай съ картофлей обжаренной въ маслѣ или отваренной, или вмѣстѣ съ горошкомъ и пикулями.

ЖАРЕНЫЕ ЦЫПЛЯТЫ.

Очисть цыплятъ, посоли, сдѣлай начинку, возьми булку, помоченную въ бульонѣ, выжми, поруби, вбей одно сырое яйцо, свари два яйца круто, поруби мелко, смѣшай все это вмѣстѣ и начини середину цыплятъ, надѣнь на вертелъ и жарь, помазывая сверху масломъ и посыпай сухарами, когда будутъ готовы; если будешь жарить на сковородѣ, то влей на сковороду 3 ложки воды, обмажь масломъ, переворачивая на другую сторону, жарь не задолго до обѣда; когда зарумянятся, обмажь яйцомъ, обсыпь сухарями, помазывай масломъ и еще обсыпай сухарами, когда жарятся, выйми, разрѣжь пополамъ, уложи на блюдо.

ЖАРКОЕ ИЗЪ ЗАЙЦА.

Возьми зайца, отруби голову съ передними ножками, сними съ него кожу и плеву, намочи въ водѣ, потомъ намочи на ночь въ уксусѣ съ водою, когда нужно будетъ жарить, хорошенко вымой, нашпигуй саломъ и поставь жарить на сковородѣ, помажь топленнымъ саломъ сверху, когда зажарится, обсыпь сухарями, порѣжь, полей жиромъ и подавай.

ЖАРКОЕ ИЗЪ ПОРОСЕНКА.

Очисть поросенка, выйми всю середину, посоли въ серединѣ и сверху, сдѣлая начинку, возьми печенку, поруби, положи туда полфунта рису, пять яйцъ круто сваренныхъ, поруби все это, смѣшай все вмѣстѣ и начини поросенка, зашей жилой, положи на скавороду или поросятникъ, поставь въ горячую печь, чтобы кожа закраснѣлась или зажарилась и помазывай сверху саломъ, тогда выдвинь ближе, чтобы не пережарилось, разбери, уложи на блюдо и подавай.

ЖАРКОЕ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ: ОТБИВНЫЕ КОТЛЕТЫ.

Возьми телятины спинной съ ребрушками, порѣжь на куски между ребрушками говядину, потомъ

очисть ребрушки, побей съ обѣихъ сторонъ говядину, чтобы сдѣлалась мягкая, посоли, разбей 3 яйца, обмакивая говядину въ яйца, и обсыпая сухарями, разтопи масло на сковородѣ, положи котлеты на сквороду; обжарь съ обѣихъ сторонъ, чтобы зарумянились, уложи на блюдо, обжарь ломтиками картофель и морковь въ маслѣ съ сухарями, разложи по другую сторону блюда.

ЖАРКОЕ ИЗЪ ГОВЯДИНЫ ГУСАРСКОЕ.

Возьми филейную часть говядины, побей крѣпко качалкой, посоли, надрѣжь въ трехъ мѣстахъ; положи въ кострюлю, налей стаканъ воды, накрой сверху и поставь жаритъ, положи туда ложку масла, когда хорошо ужарится, то сдѣлай фаршъ изъ ржанаго хлѣба, потри руками, положи въ хлѣбъ луку мелко скрошеннаго, перцу, соли, положивъ въ каждый разрѣзъ фаршъ изъ хлѣба и кругомъ посыпь жаркое, поставь еще жарить, только не давай пережариваться.

ЖАРКОЕ ИЗЪ ГУСЯ.

Очисть гуся, перемой, посоли, начини свѣжими яблоками или кислой капустой, поставь жарить, только въ не очень горячую печь, чтобы сало не растопилось, когда хорошо зарумянится, посмотри, чтобы мясо было мягко, тогда выйми, разбери гуся по кускамъ и обложи яблоками.

ЖАРКОЕ ИЗЪ РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНЫ СЪ КАРТОФЕЛЕМЪ.

Возьми кусокъ говядины, сруби мягко, какъ на котлеты, положи булку, намочи въ водѣ и выжми, положи два яйца, посоли, положи перцу, немного масла, все это смѣшай вмѣстѣ, и раскатай въ палецъ толщины; разотри картофель въ макотрѣ, посоли, положи немного масла, разведи слегка молокомъ, чтобы не было жидко, положи картофель въ рубленную говядину и накрой сверху другимъ коржомъ изъ говядины, чтобы была въ формѣ хлѣба, положи въ масло на сквороду и поставь жарить въ печь, посыпавъ сверху сухарями.

ЖАРКОЕ ЗРАЗЫ.

Возьми кусокъ говядины жирной, поруби, посоли, положи немного перцу, подѣлай кружочки, намочи булку въ бульонѣ, выжми, поруби, положи туда соли, перцу, наложи въ кружочки изъ говядины, завороти хорошо, помочи кружечки въ яйцо и обсыпь сухарями, поджарь съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ, потомъ сложи въ кострюлю, налей бульономъ немного, положи тепленаго сала или масла, покроши мелко луку, поставь въ печь жарить, завари гречневую кашу и когда выложишь зразы на блюдо, положи по другую сторону кашу.

ЖАРКОЕ ШТУКА МЯСА.

Возьми говядины филейной части, побей хорошо, влей стаканъ воды, посоли и поставь жа-

рить; когда будетъ готово, вынь, пережарь ложку муки съ масломъ, затри, положи уксусу и сахару по вкусу, перепали, закрась и поставь два раза закипѣть, поджарь картофели, моркови въ маслѣ и сухарями обложи говядину и подавай.

ВАФЛИ.

Возьми шесть желтковъ, хорошо бей съ полчаса, потомъ всыпь полфунта муки и три полчаса съ мукой, положи туда чашку масла, три, разведши двумя стаканами молока, потомъ взбей въ пѣну пять бѣлковъ, смѣшай потихоньку съ тѣстомъ, наливай въ форму и пеки на жару, поворачивая форму на обѣ стороны, подрѣжь тѣсто кругомъ ножемъ, простели салфетку на блюдо, и когда все испечешь, накрой сверху салфеткой и поставь въ легкій духъ, подавай къ нимъ толченный сахаръ и сливки.

БИСКВИТЫ.

Возьми пять яицъ, отбей желтки, положи въ желтки чашку толченаго сахару, бей розочками полчаса, положи чашку муки и разбей хорошо желтками, взбей бѣлки въ пѣну, положи туда полпалочки ванили, смѣшай желтки съ бѣлками, помажь листъ бумаги масломъ и положи на сквороду, выложи тѣсто на бумагу, размажь по всему листу въ полъпальца и поставь въ горячую печь; когда спечется, дай остынуть, взбей въ пѣну десять бѣлковъ, пересыпь фунтомъ толченаго сахару, смѣшай хорошо съ бѣлками, наложи въ вершокъ на бисквит-

ное тѣсто взбитые бѣлки и поставь въ печь, чтобы зарумянились, потомъ вынь и порѣжь квадратами въ вершокъ ширины, въ полтора вершка длины.

КРЕНДЕЛИ КЪ ЧАЮ.

Отбей 30 желтковъ, положи 3 чашки толченаго сахару, сотри до бѣла, положи полчашки топленаго масла, растирай полчаса, влей рюмку рому или французской водки, взбей въ пѣну два бѣлка, все это смѣшай вмѣстѣ, положи муки столько, чтобы можно было выкатывать тѣсто, потомъ выложи тѣсто на столъ, умѣси хорошенько муку, порѣжь тѣсто кусками въ куриное яйцо, разтопи масло, помазывай масломъ столъ и на этомъ мѣстѣ выкатывай тѣсто, посыпь сковороду мукой, выложи на сковороду крендели, посади въ горячую печку, заслони заслонкой, не открывай заслонки до тѣхъ поръ, пока тѣсто зарумянится, т. е. пусть сидитъ въ печкѣ около часу, потомъ оботри муку и подавай къ чаю.

СЫРНИКИ.

Возьми фунтъ творогу свѣжаго, разотри, положи туда двѣ ложки муки, немного посоли, вбей пять цѣльныхъ яицъ, разотри хорошо, подѣлай продолговатые кружочки толщиной въ палецъ, брось ихъ въ горячую воду и свари; когда будутъ готовы, отцѣди на рѣшето, облей топленымъ масломъ и подавай къ нимъ сметану и сахаръ.

СЫРНИКИ ЖАРЕНЫЕ.

Возьми фунтъ творогу, немного разотри, посоли, вбей четыре цѣльныхъ яйца, положи ложку

муки, разотри хорошо, подѣлай кружечки толщиной въ палецъ, помажь сковороду масломъ, поджарь сырники, сложи въ соусникъ, облей масломъ съ сметаной и поставь въ легкую печь.

НАЛИСТНИКИ СЪ ТВОРОГОМЪ, ПЕЧЕНЫМИ ЯБЛОКАМИ ИЛИ ГУСТЫМЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Вбей въ чашку 3 яйца, побей ложкой, всыпь горсть муки, разотри ложкой и разведи молокомъ понемного, растирай ложкой, чтобы было жидкое и могло стекать съ ложки; возьми круглую сковородку, помажь растопленымъ масломъ безъ соли, налей на сковороду тѣсто и поварачивай сковородку такъ, чтобы дно совсѣмъ покрылось тѣстомь выбрасывая на столъ каждый блинъ отдѣльно; когда испечется все тѣсто, обрѣжь каждый блинъ отдѣльно кругомъ, намажь творогомъ или вареньемъ, или яблоками, сверни каждый блинъ отдѣльно въ трубочку, сложи рядышкомъ на сковороду, залей сметаной и поставь въ легкую печь, чтобы запеклось. Можно и безъ сметаны; но только нужно, перемазавъ топленымъ масломъ, сложить вь кострюлю и поставить въ печь, подавая же на столъ, нужно подать къ налистникамъ толченаго сахару.

БАБКА ИЗЪ САГО.

Возьми 4 стакана молока, полфунта саго, когда молоко закипитъ, всыпь туда саго и вари до тѣхъ поръ, пока саго разкипитъ, когда будеть готово и остынетъ, вбей пять цѣльныхъ яйцъ, положи

двѣ ложки масла безъ соли, сахару 2 ложки, корицы, немного кишмешу; все это смѣшай, обмажь форму чистымъ масломъ, обсыпь сухарями, выложи саго въ форму и поставь въ печь; когда подымется, выложи на блюдо и подавай на столъ, подай сливокъ и толченаго сахару.

БАБКА ЛИМОННАЯ.

Возьми цѣлый лимонъ, свари мягко, столки въ ступкѣ съ коркой, только вынь косточки, выложи въ макотру положи ложку муки и три, вбивая постепенно 12 желтковъ, бѣлки подними въ пѣну, смѣшай все вмѣстѣ, обмажь форму масломъ, обсыпь сухарями, поставь въ печь передъ обѣдомъ; когда зарумянится и подымется, вынь изъ печки и подавай съ толченымъ сахаромь.

БАБКА ИЗЪ МАКАРОНЪ.

Возьми манныхъ макаронъ въ трубочкахъ, свари въ молокѣ, если останется не вываренное молоко, то слей его, положи 2 ложки масла, обсыпь сухарями, перемѣшай ложкой, влей сметаны два стакана, вымажь соусникъ масломъ, обсыпь сухарями, выложи макароны и поставь въ печь, чтобы зарумянились.

БАБКА ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ.

Отвари два десятка большой кортофели, разотри въ макотрѣ, положи туда ложку свѣжаго масла, двѣ ложки толченаго сахару, вбей 8 желтковъ яйцъ,

растирая взбей въ пѣну 8 бѣлковъ, смѣшай все вмѣстѣ, вымажь форму топленымъ масломъ, обсыпь сухарями, выложи туда бабку и поставь въ печь, когда спечется, вынь и подай къ ней толченый сахаръ.

МАКАРОНЫ МАННЫЕ.

Отвари макароны въ соленой водѣ, вынь горячіе, облей свѣжимъ масломъ, обсыпь сухарями и подавай горячіе.

БАБКА ИЗЪ БУЛКИ.

Намочи булку въ молокѣ, выжми, положи въ макотру и разотри качалкой; положи двѣ ложки сахару и разотри, вбей 8 желтковъ, бѣлки взбей въ пѣну, смѣшай все вмѣстѣ, вымажь форму топленымъ масломъ и сухарями, наложи половину формы тѣстомъ, положи вишень или малины, или густаго варенья, или печеныхъ яблокъ, залей тѣстомъ, поставь въ печь; когда зарумянится, выложи на блюдо, подай къ нему сыропъ или толченый сахаръ.

БАБКА СЪ БУЛОЧНЫМИ ГРѢНКАМИ.

Порѣжь булку ломтиками, обрѣжь кругомъ корку, помочи каждый ломтикъ въ молокѣ, чтобы промокъ насквозь, разбей 3 цѣльныхъ яйца, влей въ яйца полчашки молока, обмакивай въ яйца грѣнки, налей масла на сковороду и поджаривай въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, когда будетъ готово,

нарѣжь кружечками яблоки, положи въ кострюлю, шаръ гренокъ и шаръ яблокъ и такъ далѣе, пересыпь яблоки сахаромъ, корицой и оставь въ печь.

БАБКА ИЗЪ СМЕТАНЫ.

Возьми два стакана сметаны, поставь вскипятить, замѣси на свѣжемъ маслѣ кусокъ тѣста, величиною немного болѣе волоскаго орѣха, вбрось въ сметану и дай закипѣть одинъ разъ, выложи въ макотру и разотри тѣсто сметаной, вбей 8 цѣльныхъ яицъ, положи двѣ ложки сахару, немного ванили, обмажь форму масломъ и обсыпавши сухарями, поставь спечь, подавай къ бабкѣ толченый сахаръ.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГЪ.

Спеки кислыхъ яблокъ полтора десятка, протри на рѣшето, положи стаканъ толченаго сахару, растирай полчаса, потомъ взбей въ пѣну 8 бѣлковъ, смѣшай съ яблоками; когда садятся къ столу, поставь въ горячую печь. Подай къ пирогу толченый сахаръ.

ПИРОЖНОЕ БИСКВИТЫ.

Возьми двѣнадцать яицъ, отбей бѣлки на блюдо, особо возьми 8 желтковъ, стаканъ сахару и взбей желтки съ сахаромъ, положи въ желтки чашку муки и тихонько смѣшай съ бѣлками, сдѣлай коробочекъ изъ бумаги, поставь ихъ на ско-

вороду и наливай половину тѣстомъ скорѣй, чтобы бѣлки неоставались; поставь въ горячую печь; когда хорошо подымутся и зарумянятся, вынь, очисть бумагу, положи на блюдо и подавай къ бисквитамъ сахаръ и сливки.

МАСЛЯНЫЯ СТРУЖКИ.

Возьми фунтъ масла топленаго, поставь, чтобы застыло, потомъ три до тѣхъ поръ пока побѣлѣетъ, положи туда фунтъ толченаго сахару, разотри, потомъ положи фунтъ съ четвертью муки крупичатой и опять разотри, вбей шесть цѣльныхъ яицъ и разотри; нагрѣй мѣдный листъ, натри бѣлымъ воскомъ, дай застынуть, тогда намажь тонкимъ слоемъ на листъ тѣсто и поставь въ горячую печь; когда начнетъ зарумяниваться, вынь и рѣжь полосками въ вершокъ ширины и въ вершокъ длины, закручивай на качалку, когда застынетъ, снимай и клади въ рѣшето; можно рѣзать также квадратиками, намазать вареньемъ и накладывать другимъ квадратомъ; когда вторично понадобится намазать листъ тѣстомъ, то нужно вытереть листъ, нагрѣть, намазать воскомъ, дать остынуть, намазывать тѣсто тонкимъ слоемъ, ставить листъ въ печку и разрѣзывать тѣсто квадратами.

СТРУЖКИ МИНДАЛЬНЫЯ.

Возьми фунтъ миндалю, опарь, очисть съ него кожицу, высуши, столки въ ступкѣ мягко, вложи въ макотру одинъ фунтъ миндалю и фунтъ толче-

наго сахару. смѣшай все вмѣстѣ, вбей восемь бѣлковъ, разотри миндаль съ сахаромъ и бѣлками, положи ложку муки, растирай съ полчаса. возьми разогрѣтый мѣдный листъ, натри бѣлымъ воскомъ, дай остынуть, тогда намажь тѣсто тонко на листъ, поставь въ горячую печь; какъ только тѣсто подымется на листѣ, то вынь и, не давая остывать на листѣ, рѣжь полосками, шириной въ два пальца и длиной въ четверть аршина, заварачивай на качалку, чтобы остыло, снимай и клади въ рѣшето, когда нарѣжешь, опять вытри листъ, нагрѣй, дай остыть и намазывай тѣмъ-же порядкомъ; когда все будетъ готово, то поставь рѣшето въ тепломъ мѣстѣ, не накрывая ничѣмъ.

БЕЗЕ ИЗЪ ЯБЛОКЪ.

Спеки кислыхъ яблокъ, преимущественно склянку, протри на рѣшето, свѣсь печеныхъ яблокъ фунтъ и фунтъ сахару, вбей пять свѣжихъ бѣлковъ, все это смѣшай и положи въ кострюлю; растирай большой деревянной ложкой, пока большая половина кострюли наполнится бѣлой густой массой, тогда возьми желѣзный листъ, разложи на немъ листъ писчей бумаги, накладывай массу кучками величиной въ полъ чашки одна около другой рядомъ, посыпай сверху конфектами, называемыми бисеромъ. На ночь, когда печь вытопится и остынетъ, поставь въ печь, а утромъ вынь, сложи, собери въ рѣшето и поставь въ тепломъ мѣстѣ, чтобы не росталяли.

МИНДАЛЬНЫЯ КОЛЬЦА.

Возьми фунтъ толченаго сахару, вбей шесть бѣлковъ, выжми цѣлый лимонъ, все это смѣшай вмѣстѣ и три ложкой на холодѣ, пока не сдѣлается совсѣмъ густое; тогда опарь, почисть и порѣжь въ длину фунтъ миндалю, каждый миндаль на нѣсколько частей, поставь въ легкій духъ, чтобы высохъ; миндаль слѣдуетъ приготовить прежде, чтобы онъ могъ хорошо высохнуть, высыпь миндаль въ чашку, смѣшай все и клади кучки на бумагу, разложенную на листѣ, въ серединѣ каждой отдѣльно положенной кучи, образуй отверстіе, чтобы образовалось кольцо и поставь въ легкую печь, а когда масса подсохнетъ, винимай.

ЗАВАРНЫЯ КОЛЬЦА.

Возьми стаканъ чистаго топленаго масла и стаканъ воды, влей въ кострюлю и дай хорошо закипѣть; тогда всыпь стаканъ муки, разотри хорошо и дай еще разъ закипѣть, мѣшай деревянной ложкой, отставь, дай не много остынуть, незахоложивая, чтобы было теплое; тогда вбивай, растирая по два яйца, восемь яицъ, потомъ посыпь желѣзный листъ мукой, бери тѣсто ложкой, выкатывай, дѣлай кольца, посади въ горячую печь и закрой; какъ только зарумянится выйми и подавай на столъ; подай отдѣльно толченаго сахару. Можно каждое кольцо наглазурить: взять полфунта толченаго сахару, три бѣлка, выжать полъ лимона, стереть до-бѣла все вмѣстѣ, и когда кольца остынутъ, намазать каждое кольцо сверху этой массой и поставить въ легкую печь, чтобы засохло.

ФРАНЦУЗСКОЕ ТѢСТО.

Возьми фунтъ съ четвертью муки, два яица, влей рюмку французской водки, влей воды столько, чтобы можно было замѣсить, смой чисто фунтъ чухонскаго масла, раскатай тѣсто въ палецъ толщиной, положи въ средину чухонское масло, разложивъ, какъ можно тоньше, заверни тѣсто, все это приготовляй на холодѣ; потомъ раскатай тѣсто въ палецъ толщиной, свороти въ длину три раза, а въ ширину четыре раза, чтобы тѣсто вышло въ формѣ булки, раскатай въ другой разъ и опять сверни какъ и прежде, опять раскатай, дай полежать на холодѣ около часу, потомъ опять также свороти и раскатай въ палецъ толщиной, потомъ вырѣзывай кольцомъ или формой не большіе кусочки, положи на листъ, посыпь мукой, помажь сверху яйцомъ, посади въ горячую печь, а когда зарумянится вынимай.

ПИРОЖНОЕ РОЗЫ.

Возьми 3 цѣльныхъ яица, стаканъ воды, положи въ середину ложку масла, чашку сахару, все это замѣси, раскатай тонко, нарѣжь кольцомъ квадратики болѣе вершка, поразрѣзывай на углахъ рѣзцомъ, положи одинъ на другой три квадрата, такъ, чтобы они шли пропорціонально одинъ меньше другаго, придави пальцемъ по серединѣ, надѣлай такихъ розановъ сколько выйдетъ изъ тѣста,

поставь на жаръ топленаго свѣжаго свиннаго внутренняго сала, когда сало закипитъ, клади по одной и жарь въ салѣ, придерживая вилочкой, чтобы онѣ выходили въ формѣ розановъ; когда сжарится, разложи на блюдо, положи въ середину каждой розы варенья.

ПИРОЖНОЕ ТРУБОЧКИ.

Взбей 12 желтковъ и два бѣлка, положи туда чашку толченаго сахару, бей полчаса, положи туда-же чашку масла и бей десять минутъ, положи такую пропорцію муки, чтобы тѣсто было такой густоты, какъ жидкая сметана, смѣшай все вмѣстѣ и наливай не большой ложкой въ круглую форму, смазывая форму каждой разъ топленымъ масломъ, пеки на жару, поварачивая форму на обѣ стороны, обрѣжь форму кругомъ, чтобы отдѣлить, пригорѣвшее тѣсто, снимай съ формы, клади на качалку, чтобъ застыло.

НАТЯНУТЫЙ ПИРОГЪ.

Вбей два яйца, положи муки и 3 стакана воды, порѣжь тѣсто булочками, величиною съ чайную чашку, раскатай тонко каждую отдѣльно, величиной немного болѣе тарелки, поставь круглую сковороду на чашку, помажь топленымъ масломъ, натягивай тѣсто на сковороду какъ можно тоньше и помазывай каждый разъ чистымъ растопленымъ масломъ; когда натянешь полосъ пятнадцать тѣста, тогда намажь сверху густымъ вареньемъ и

продолжай класть тѣсто на сковороду тонкими листами или полосами, намазывая каждую полосу масломъ, обрѣжь ножомъ около сковороды и опять натягивай, пока на сковородѣ не будетъ тридцати листовъ; потомъ вынеси на холодъ и поставь въ горячую печь ужъ на другой день, помазавъ сверху яйцомъ; порѣжь на куски и посыпь сахаромъ.

ПИРОЖНОЕ СТРУДЕЛЬ.

Возьми три яйца, горсть муки, влей стаканъ воды и замѣси, влей полъ ложки масла и тонко раскатай какъ на лапшу, намажь сверху густымъ вареньемъ или мелко покрошенными яблоками или вишнями и брось сверху кусочками свѣжаго масла, раскатай тѣсто, положи на салфетку, возьми за конецъ салфетки и свороти струдель въ трубку и закрути какъ кольцо; положи въ кострюлю струдель и свѣжаго масла полфунта и поставь въ печку, когда спечется, положи на блюдо и посыпь толченымъ сахаромъ.

МОЛОЧНЫЙ КИСЕЛЬ.

Возьми три стакана цѣльнаго молока, чашку сахару, поставь вскипятить, возьми три столовыхъ ложки картофельной муки, разведи стаканомъ молока, разотри особо въ мискѣ; когда закипитъ, влей въ кипячее молоко, потихоньку мѣшая деревянной ложкой, не переставай кипятить до тѣхъ поръ, пока не будетъ тянуться съ ложки; обмочи

форму молокомъ, выложи туда кисель и поставь на холодъ; подавай къ нему сахаръ съ корицой, сливки или сыропъ.

КИСЕЛЬ ИЗЪ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.

Возьми фунтъ черной смородины, налей четыре стакана воды, поставь, чтобы закипѣло нѣсколько разъ, процѣди на рѣшето, смѣряй, чтобы было ровно три стакана ухи, положи туда чашку сахару, поставь закипѣть, разотри 3 ложки картофельной муки стаканомъ смородиновой холодной ухи, и, вливая потихоньку въ уху, мѣшай ложкой, чтобы хорошо сварилось; намочи форму водой, и когда сварится, поставь на холодъ; подавай къ киселю сахаръ, сливки или сыропъ.

БЛАМАНЖЕ.

Возьми двойную бутылку цѣльнаго молока, положи туда стаканъ толченаго сахару, очисть четверть фунта миндалю, столки, сотри въ мокотрѣ, вливая понемногу воды, чтобы вышло стаканъ миндальнаго молока; положи полъ-палочки толченой ванили, осетроваго клею четверть фунта, свари и процѣди, чтобы вышелъ стаканъ и влей въ молоко, поставь, чтобы хорошо закипѣло, процѣди на салфетку, налей въ форму и поставь на холодъ; когда будешь выкладывать на блюдо, поставь форму бламанже на нѣсколько минутъ въ теплую воду, чтобы бламанже отошло отъ формы, полей бламанже ва-

реньемъ изъ красной смородины или вишневымъ сыропомъ.

КРЕМЪ СЛИВОЧНЫЙ.

Возьми бутылку сырыхъ сливокъ, вбей 8 желтковъ, стаканъ толченаго сахару, влей въ макотру и бей на холодѣ розочками, пока не будетъ совсѣмъ густое; свари осьмушку осетроваго клею, чтобы вышелъ неполный стаканъ дай совершенно остынуть, влей въ сливки и, вливая, продолжай бить розочкой; возьми полъ палки толченой ванили, всыпь туда же, смѣшай, и выложивши въ форму, поставь на холодъ; когда будешь выкладывать на блюдо, поставь форму въ теплую воду и, выложивь на блюдо, облей вишневымъ или смородиновымъ вареньемъ.

ЯБЛОЧНЫЙ КРЕМЪ.

Возьми десять яблокъ кислыхъ, спеки, протри на рѣшето и свѣсь ихъ фунтъ. и фунтъ сахару толченаго. положи въ кострюлю яблоки и сахаръ; вбей пять бѣлковъ, растирая въ кострюлѣ, поставленной на льду, деревянной ложкой; когда будетъ совсѣмъ бѣлое, положи неполный стаканъ свареннаго и процѣженнаго осетроваго клею, и полъ палочки ванили, растирай полчаса, выложи въ форму и поставь на ледъ; когда будешь выкладывать, поставь форму въ теплую воду и выложи на блюдо.

КРЕМЪ КОФЕЙНЫЙ.

Влей бутылку густыхъ сырыхъ сливокъ въ макотру, положи туда же стаканъ толченаго сахару и бей на холодѣ розочками, пока не сдѣлается совершено густое; свари чашку густаго кофе, дай остынуть и влей въ макотру свари изъ осьмой ч. фунта неполный стаканъ осетроваго клея, процѣди его, дай остынуть и влей тоже въ макотру, смѣшай все вмѣстѣ и бей до тѣхъ поръ, пока совсѣмъ не сгустѣетъ, выложи въ форму, поставь на холодъ, когда будешь выкладывать, поставь форму въ теплую воду и выложи на блюдо.

ЖЕЛЕ.

Возьми фунтъ сахару, влей стаканъ воды, перекипяти хорошо и влей полторы бутылки століоваго вина; попробуй, если будетъ кислое, то влей воды по вкусу, свари четверть фунта осетроваго клею, дай хорошо увариться, смѣряй, чтобы было клею полтора стакана, все вмѣстѣ смѣшай, свари, процѣди на салфетку, вылей въ форму и поставь на холодъ; а когда будешь винимать изъ формы, то поставь форму въ теплую воду.

ЖЕЛЕ ПОЛОСАТОЕ.

Возьми фунтъ сахару, влей стаканъ воды, перекипяти хорошо, тогда влей полторы бутылки вина століоваго, попробуй, если будетъ кисло, то

подбавь воды по вкусу, свари четверть фунта осетроваго клею, и хорошо увари, чтобы вышелъ стаканъ, все это вмѣстѣ смѣшай, свари, процѣди на салфетку, влей въ форму одинъ стаканъ и немного дай застынуть. Потомъ возьми ординарную бутылку цѣльнаго молока, положи туда стаканъ сахару, очисть осьмую часть фунта миндалю, столки, сотри въ макотрѣ, влей немного воды, чтобы вышелъ стаканъ миндальнаго молока, положи туда стаканъ уваренннаго осетроваго клею, четверть палочки толченой ванили, и поставь чтобы хорошо закипѣло раза три; процѣди на салфетку и налей въ форму; потомъ возьми другую форму и наливай въ палецъ ширины сваренное желе, дай ему остынуть совсѣмъ, возьми съ другой формы столько же бламанже и лей сверху, давая остынуть и такъ постепенно нолняй всю форму до верху, дѣлай это на холодѣ или ставь форму на ледъ, чтобы быстро застывало; поставь форму въ теплую воду и потомъ выложи на блюдо.

ПИРОЖНЫЯ ДЛЯ ДЕССЕРТА.

МАКОРОНЫ МИНДАЛЬНЫЕ.

Возьми полтора фунта сладкаго миндалю, опарь, почисть, высуши, столки мягко, свѣсь, чтобы вышло толченаго миндалю фунтъ, положи туда фунтъ толченаго сахару, смѣшай все вмѣстѣ въ макотрѣ, протри, вбивай шесть бѣлковъ постепенно, сперва два, потомъ опять два и еще два потомъ взбей въ пѣну отдѣльно два бѣлка, смѣшай потихоньку

все вмѣстѣ и вынеси на холодъ, чтобы стояло цѣлую ночь; на другой день столки мягко полъфунта сахару и выкатывай въ сахарѣ миндальныя кольца, бери тѣста миндальнаго не болѣе волоскаго орѣха, раскатывай кругло въ полъ пальца, сворачивай въ кольца и клади на желѣзный листъ, покрытый бумагой, посади не въ очень горячую печь, когда подымутся и зарумянятся, снимай потихонку ножемъ и клади на блюдо.

МАСЛЯННЫЕ ПРЯНИКИ.

Возьми четыре чашки топленаго масла, влей въ холодную воду, когда масло застынетъ въ водѣ, то слей всю воду, положи масло въ макотру, растирай качалкой, пока побѣлѣетъ, всыпь туда четыре чашки толченаго сахару и чашку толченаго миндалю, взбей въ пѣну шесть бѣлковъ и туда же влей, положи два фунта муки, разотри хорошо муку и выдѣлывай квадраты поболѣе волоскаго орѣха; посыпь сковороду мукой и нарѣзывай ножомъ сверху каждаго квадрата клѣточки, обмакывай ножъ въ муку, чтобы тѣсто не приставало къ ножу, поставь въ горячую печь и когда зарумянится, вынь изъ печки и оботри муку полотенцомъ.

ПАЛЬЧИКИ.

Возьми четыре цѣльныхъ яйца, положи муки, чтобъ можно было раскатывать, ложку масла, стаканъ воды и замѣси хорошо; раскатавши тѣсто въ палецъ, порѣжь наискось по кусочкамъ въ полъ вершка.

Поставь на жаръ въ кострюлѣ 2 фунта свѣжаго внутреннаго сала, чтобы закипѣло и бросай пальчики жарить, мѣшая ложкой, но не давай чтобы румянились, они должны оставаться бѣлые; когда всѣ изжарятся, то возьми полъфунта толченаго сахару, вбей три бѣлка, выжми полъ лимона, все это сотри на холодѣ и когда будетъ готово, то облей пальчики бѣлками, выложи на блюдо, поставь въ легкую печь и когда запекутся, вынь изъ печки.

ШИШКИ МЕДОВЫЯ.

Возьми пять цѣльныхъ яицъ, полтора стакана воды, ложку масла свѣжаго, замѣси все это вмѣстѣ, раскатай въ мизинецъ толщиной, порѣжь величиной въ малый орѣхъ, пожарь въ свиномъ внутренномъ салѣ, и когда сжарится, то возьми два фунта меду, пережарь его хорошо, смѣшай жареные орѣшки съ медомъ и дѣлай шишки въ чайную чашку, уложи на мѣдный листъ, вынеси на холодъ, потомъ разрѣжь на четыре части каждую.

КАРДАМОНЫ.

Возьми восемь цѣльныхъ яицъ и фунтъ толченаго сахару, хорошо взбей въ макотрѣ желѣзными розочками, когда будетъ густое и бѣлое, то столки палочку ванили или лотъ кардамому толченаго и всыпь это въ макотру, возьми шесть чашекъ муки, смѣшай и посыпь сквороду толсто мукой, клади прянички не очень близко одинъ къ другому, посыпай сверху толченымъ сахаромъ, посади

въ горячую печь, и какъ только подымутся и начнутъ румяниться, сейчасъ вынимай, очисть муку ножемъ, вытри полотенцомъ, сложи въ сосудъ и держи на холодѣ.

ПОСТНЫЙ СТОЛЪ.

ЩИ ИЗЪ ГРИБОВЪ.

Перемой бѣлые грибы и, вскипятивши квасу изъ свеклы, налей ихъ этимъ кипяткомъ, покроши туда 2 луковицы, 2 корешка петрушки и половину свѣжей свеклы, посыпанной мукой и поджаренной на постномъ маслѣ, посоли и поставь варить; когда немного приварится, разрѣжь головку свѣжей капусты на пять частей, положи въ щи, поставь варить, когда сварится, пережарь полъ ложки муки, затри борщъ и дай закипѣть.

ЩИ ИЗЪ РЫБЫ.

Поставь вскипятить сыровцу или квасу изъ свеклы, очисть рыбу, карасей, линей или щуку, перемой, посоли, положи въ квасъ луку, петрушки, пирей, посоли кортофель и когда сварится, вбрось рыбу, свари, потомъ затри полъложки муки, дай закипѣть. Кто любитъ кисло-сладко, положи немного сахару.

ЩИ ИЗЪ ФАРШИРОВАННОЙ ЩУКИ.

Возьми щуку, обрѣжь около головы и сними кожу, отруби кость около хвоста, очисть отъ костей мясо, поруби мелко, посоли, положи въ нее булку, намоченную въ водѣ; перцу, все это смѣшай, потолки качалкой и начини кожу, порѣжь куски въ вершокъ, поставь въ кострюлю вскипятить квасъ, положи туда луку, петрушки, пирей, посоли; если хочешь, что бы было кисло-сладко, положи немного сахару, если хочешь положи карасей или линовъ, маслинъ, дай все этому свариться, чтобы не было сырое,

СУПЪ ИЗЪ ГРИБОВЪ.

Возьми восемь грибовъ, перемой, налей водой, посоли и поставь варить, когда грибы закипятъ, то вынь, порѣжь, положи обратно въ кострюлю, положи туда же луку, петрушки, пирей, картофель и поставь варить, когда сварится, засыпь немного крупой, дай закипѣть три раза.

СУПЪ ГОРОХОВЫЙ.

Возьми простаго гороху желтаго, насыпь третью часть горшка, налей рѣчной водой, посоли и поставь варить, когда хорошо уварится, вылей, на рѣшето протри горохъ, поставь закипѣть, вылей. Подай къ гороховому супу сухарики изъ мелко порѣзавной и посушенной булки.

СУПЪ ИЗЪ ГРИБОВЪ СЪ УШКАМИ.

Возьми грибы, перемой, налей водой, посоли, положи луку, петрушки, пирей, поставь варить,

когда грибы сварятся, выйми, мелко поруби, отвари немного рису, смѣшай съ грибами, положи соли, перцу, ложку пережареннаго съ лукомъ постнаго масла, замѣси тѣсто на водѣ, посоли, раскатай коржъ тонко, порѣжь квадратиками въ вершокъ, клади въ середину грибы съ рисомъ и лѣпи, слѣпливая кончики вмѣстѣ; подѣлавъ, клади на рѣшето и когда нужно будетъ подавать на столъ, клади ушки въ грибовую уху, дай закипѣть два раза и выливай въ вазу.

СУПЪ РЫБНЫЙ.

Возьми мелкой рыбы, ершей или мелкихъ окуней, очисть, посоли, налей водой, положи луку цѣльнаго, пирею, 5 картофель, петрушки, поставь варить и когда сварится, процѣди въ эту уху, положи налимы, или карасей, или окуней, гвоздичнаго перцу шесть зеренъ для духу, а когда сварится, затри мелкой булки съ постнымъ масломъ, дай хорошо закипѣть, выливай въ вазу и подавай.

СУПЪ РЫБНЫЙ СЪ ШАРИКАМИ.

Возьми мелкой рыбы, ершей или бобырей, очисть, посоли; налей водой, положи туда луку, петрушки, пирей, моркови и поставь варить, очисть щуку или судака, сними кожу, обрѣжь мясо, посоли, сруби, положи булку намоченную въ водѣ, перцу, ложку постнаго масла, пережареннаго съ лукомъ, все это вмѣстѣ смѣшай, сруби, подѣлай шарики, процѣди уху; выбери морковь, а когда

будешь подавать на столъ, положи опять въ уху, положи пять вареныхъ картофель и побросай въ уху шарики и дай хорошо закипѣть.

СУПЪ ИЗЪ ОКУНЕЙ СЪ ЛИМОНОМЪ.

Поставь сварить бульонъ, положи туда картофелю, луку цѣльнаго, петрушки, пирей, налей водой, посоли, когда сварится процѣди, очисть окуни, посоли, налей бульономъ и поставь варить, влей немного лимонаго соку по вкусу и дай закипѣть.

СОУСЪ ИЗЪ ГОРОШКУ СЪ КОТЛЕТАМИ.

Возьми щуку, сними кожу, очисть мясо отъ костей, посоли, положи туда булку намоченную въ водѣ и мягко срубленную, ложку постнаго масла, пережареннаго съ лукомъ, гвоздичнаго перцу, смѣшай все вмѣстѣ, потолки хорошо, дѣлай котлеты и, обсыпая сухарями съ обѣихъ сторонъ, жарь въ постномъ маслѣ. Возьми зеленый горошекъ, отвари, чтобы вода вся выкипѣла, положи туда по вкусу сахару, посыпь немного мукой, дай закипѣть, и когда будешь подавать, обложи горохъ котлетами.

СОУСЪ ИЗЪ ОКУНЕЙ СЪ МИНДАЛЕМЪ.

Очисть окуней, налей такъ, чтобы вода только что покрыла и свари, положи ложку муки, влей ложки 2 ухи въ муку и дай закипѣть, разотри,

чтобы не было галушекъ, процѣди и влей въ уху; влей туда же стаканъ густаго миндальнаго молока, дай закипѣть, выбери окуней въ соусникъ и облей этимъ соусомъ.

СОУСЪ ИЗЪ СТЕРЛЯДИ.

Возьми стерлядь, очисть сверху косточки, посоли, обсыпь сухарями, поставь жарить на постномъ маслѣ; пережарь ложку муки съ постнымъ масломъ, разведи муку стаканомъ бѣлаго вина и стаканомъ воды, положи все это въ кострюлю, смѣшай и разотри пережаренную муку, положи сахару по вкусу, закрась переженнымъ сахаромъ, положи кишмешу, крошеннаго миндалю и дай закипѣть, выйми стерлядь и, обливъ сверху соусомъ, посыпь корицой.

СОУСЪ ИЗЪ ГРИБОВЪ И СВѢЖЕЙ КАПУСТЫ.

Поруби мелко капусту, опарь кипяткомъ, выжми положи въ горшокъ; возьми грибы, перемой, налей водой, поставь отварить, выйми грибы, мелко поруби и положи въ капусту, положи туда же полъ фунта рису, перцу, посоли, положи ложку луку жаренаго на постномъ маслѣ, налей капусту ухой, въ которой варились грибы и поставь въ горячую печь, чтобы хорошо уварились.

СОУСЪ ИЗЪ ГРИБОВЪ.

Возьми грибы, перемой, посоли и поставь варить, выйми, когда сварятся и мелко поруби, положи въ кастрюлю, пережарь на постномъ маслѣ ложку муки, разведи ухой изъ грибовъ, два раза дай закипѣть, возьми десять картофель, отвари и разотри горячія въ макотрѣ, положи чашку муки, ложку пережаренаго постнаго масла, разотри хорошо и подѣлай котлеты, обсыпь сухарями, поджарь на постномъ маслѣ, положи на блюдо соусъ изъ грибовъ и обложи котлетами.

СОУСЪ ИЗЪ ЗЕЛЕНОЙ ФАСОЛИ.

Возьми зеленой фасоли въ стручкахъ, мелко порѣжь какъ лапшу, попарь кипяткомъ, отцѣди на рѣщето, сложи въ кострюлю, влей стаканъ воды и поставь варить; посыпь немножко мукой, положи сахару; дай хорошо увариться, чтобы была мягкая, порѣжѣ булку грѣночками, помочи въ миндальномъ молокѣ, поджарь на постномъ маслѣ и обложи фасоль грѣнками.

СОУСЪ СЪ РИСОВЫМИ ГРУШКАМИ.

Отвари рисъ на миндальномъ молокѣ, чтобы былъ мягкій и густой, выложи въ макотру, положи сахару, разотри, чтобы былъ какъ тѣсто, тогда подѣлай изъ рису груши, обсыпь сухариками, поставь на сковородѣ и жарь на постномъ маслѣ, когда испекутся, облей краснымъ сыропомъ.

СОУСЪ ИЗЪ СЛАДКИХЪ СЛИВЪ.

Возьми черносливъ, перемой, налей и поставь варить, чтобы хорошо раскипѣли, вылей на рѣ-

шето, протри сливы, сложи въ кострюлю, положи по вкусу сахару, ложку муки, разотри хорошо и поставь варить, чтобы хорошо вскипѣло; свари рисъ на миндальномъ молокѣ, выложи горячій въ макотру, разотри, положи сахару, корицы, потомъ подѣлай котлеты, обсыпь сухарями, поджарь на постномъ маслѣ, обложи котлетами соусъ изъ сливъ.

СОУСЪ ИЗЪ КАРАСЕЙ.

Очисть карасей, посоли, пожарь въ постномъ маслѣ, пережарь полъ ложки муки на постномъ маслѣ, разотри пережаренную муку стаканомъ бульону изъ рыбы, положи сахару, уксусу, кишмешу, крошеннаго миндалю, дай закипѣть, закрась пережженымъ сахаромъ, разведи соусъ такъ, чтобы былъ жидокъ и облей имъ карасей.

СОУСЪ ИЗЪ СУДАКА.

Очисть рыбу, сложи, посоли, налей водой такъ, чтобы покрыла, свари и когда рыба сварится, выбери въ соусникъ, процѣди уху, въ которой варилась рыба, влей стаканъ миндальнаго молока, налей рыбу, вынеси на холодъ, чтобы застыла.

ЖАРКОЕ ЛЕЩЬ.

Очисть лещь, подрѣжь ножомъ спинку такъ, чтобы спинныя ребра отдѣлились, посоли и начини, вкладывая начинку въ разрѣзъ; дѣлай начинку такъ: отвари полъ фунта рису, столки сушеную

булку, если есть икра въ лещѣ, то поджарь, сруби и положи туда же, посоли, положи туда же сахару, кишмешу, корицы, пережареннаго на маслѣ луку, все это смѣшай вмѣстѣ и начини лещь въ сдѣланномъ разрѣзѣ, положивъ начинку въ средину леща, облей постнымъ масломъ, обсыпь сухарями и поставь жарить.

ЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ.

Возьми бѣлые грибы, перемой, отвари мягко, выбери, обсыпь мукой, влей на сковороду постнаго масла, накроши луку, влей грибной ухи три ложки, посоли и жарь, переворачивая на обѣ стороны; сними, осыпь сухарями, подавай къ грибамъ мелко отваренный картофель, обсыпанный сухарями и поджаренный на постномъ маслѣ.

ЖАРКОЕ ЩУКА.

Очисть щуку, сними кожу, очисть мясо, сдѣлай фаршъ, сруби мелко, положи булку намоченную въ водѣ, положи соли, перцу, ложку луку, пережареннаго въ постномъ маслѣ, все это вмѣстѣ смѣшай и раскатай коржъ въ палецъ толщины. Дѣлай начинку такъ: свари круто кашу изъ манныхъ крупъ, перетри постнымъ масломъ, всыпь сухарей, положи три ложки луку, пережареннаго на постномъ маслѣ, посоли, положи перцу, положи эту начинку на половину коржа изъ рыбы, а другою половиною накрой, налей на сковороду постнаго ма-

сла, помажь сверху постнымъ масломъ, посыпь сухарями и поставь жарить.

ПОСТНОЕ ПИРОЖНОЕ.

НАЛИВАЙНИКИ или ДУТЫЕ ПИРОГИ.

Возьми два фунта муки, влей двѣ ложки постнаго масла, замѣси тѣсто водой, порѣжь кусками въ чайную чашку, раскатай тонко кочалкой коржъ, посыпь мукой, чтобы не приставала къ столу, положи на половину коржа въ трехъ мѣстахъ варенья по дессертной ложкѣ, а другой половиной коржа накрой варенье, обдави полукругъ около каждой кучки варенья величиной полъ блюдца и обрѣжь кольцомъ, налей на глубокую сковороду постнаго масла, поставь на жаръ, дай закипѣть, клади пироги, поливая масломъ, когда вздуется продолжай поливать и когда уже затвердѣетъ, вынимай, клади слѣдующіе и такъ продолжай до тѣхъ поръ, пока не выжарится масло, налей свѣжаго, дай закипѣть и жарь слѣдующіе пироги, посыпь толченымъ сахаромъ и подавай.

БАКЛАВА

Возьми 3 фунта муки, двѣ ложки постнаго масла, замѣси холодной водой, порѣжь тѣсто величиной въ чашку, раскатай тонко качалкой, поставь глубокую сковороду на возвышеніе, чтобы было удобно натягивать тѣсто на сковороду, помажь постнымъ масломъ, натягивай коржъ на сковороду,

помазывая его постнымъ масломъ, когда натянешь три коржа, то обсыпь толченымъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ миндалемъ тоже толченымъ и чрезъ каждые три листа, обсыпай коржъ толченнымъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ миндалемъ и помазывай масломъ; когда натянешь все тѣсто; то обрѣжь вокругъ сковороды ножемъ, употребляй тоже на коржи, раскатай и натягивай, чтобы вышло коржей тридцать, тогда обрѣжь вокругъ сковороды, вынеси на холодъ и на другой день порѣжь на искось квадратами на сковородѣ и поставь въ горячую печь, чтобы спеклось; когда будетъ готово, облей бѣлымъ сыропомъ, чтобы сыропъ прошелъ насквозь баклавы, поставь въ печь на полчаса.

МИНДАЛЬНЫЯ СТРУЖКИ.

Возьми фунтъ миндалю, опарь, почисть, высуши, столки мелко фунтъ сахару, всыпь миндаль и сахаръ вмѣстѣ въ макотру, положи двѣ ложки муки, разведи полстакана вина водой и наливай постепенно въ макотру, растирая кочалкой; если будетъ густо, подлей еще вина, чтобы тѣсто можно было намазывать на листѣ ножемъ, когда печь вытопится, выдвинь жаръ и поставь нагрѣть мѣдный листъ, чисто вытри, натри бѣлымъ воскомъ, дай остынуть и потомъ намазывай тѣстомъ изъ миндаля тонко ножемъ, поставь въ печь и какъ только подымется и начнетъ румяниться, вынимай и рѣжь полосками, въ вершокъ шириной и въ три вершка длиной, обкрути качалку кругомъ этими полосками и дай остынуть, клади на блюдо, спѣша поскорѣй снимать съ листа, чтобы не застывало.

ПОНЧИКИ СЪ ГУСТЫМЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Возьми два фунта муки, полъ чашки хорошихъ дрожжей, положи ложку постнаго масла, посоли немного, раствори тѣсто водой, поставь въ тепломъ мѣстѣ, чтобы взошло и когда взойдетъ, побей еще разъ ложкой; если жидко, подбавь горсть муки, поставь, чтобы взошло, подѣлай пирожки съ вареньемъ, величиной въ гусиное яйцо, положи на рѣшето и когда всѣ подѣлаешь, то поставь въ печку постнаго масла чтобы закипѣло, бросай туда пирожки, переворачивая ихъ и, когда зарумянятся, вынимай, клади на блюдо, а когда пожаришь всѣ, обсыпь толченымъ сахаромъ.

НАТЯНУТЫЙ ПИРОГЪ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Возьми три фунта муки, влей постнаго масла двѣ ложки, замѣси холодной водой, порѣжь кусками, раскатай тонко коржъ, поставь глубокою сковороду на возвышеніе и натягивай коржъ тонко, побрызгай постнымъ масломъ и помажь края; когда натянешь тѣсто на сковороду листовъ пятнадцать, то разложи по всему коржу варенье и тоже по краямъ обрѣжь тѣсто вокругъ сковороды и опять натяни пятнадцать листовъ, помазывая каждый коржъ постнымъ масломъ, когда натянешь и обрѣжешь, поставь въ горячую печку и когда спечется, порѣжь на куски и обсыпь сахаромъ.

КОМПОТЪ.

Возьми яблокъ, грушъ, сливъ, апельсинъ, винныхъ ягодъ, отвари; налей водой, чтобы покрыла

положенное и когда отварится, уложи рядами, положи въ эту уху полфунта сахару, толченой ванили, свари и облей компотъ.

ВАРЕНИКИ СЪ ВИШНЯМИ ИЛИ МАЛИНОЙ.

Возьми фунтъ муки, замѣси водой, раскатай, порѣжь квадратиками, положи въ квадратъ вишни или малину, обсыпавъ сахаромъ, слѣпи квадратъ и клади на рѣшето; когда нужно будетъ подавать на столъ, бросай въ кипячую воду, когда сварится, отцѣди воду на рѣшето; подавай къ вареникамъ сыропъ.

КИСЕЛЬ ИЗЪ КЛЮКВЫ.

Продави 1 фунтъ клюквы и налей 4-мя стаканами воды; отлей стаканъ холоднаго клюквеннаго соку, а остальное поставь, чтобы закипѣло, положивъ туда предварительно чашку сахару, если будетъ кисло, то подбавь воды. Отмѣряй три ложки муки картофельной, разотри оставленнымъ стаканомъ соку изъ клюквы картофельную муку, влей въ кипячій сокъ, тихонько мѣшая деревянной ложкой, дай хорошо вскипѣть, тогда выложи въ форму и поставь на холодъ.

КИСЕЛЬ ИЗЪ МИНДАЛЬНАГО МОЛОКА.

Возьми 1 фунтъ сладкаго миндалю, очисть, перемой и мелко потолки, вложи въ макотру, вливай по немногу воды 4 стакана, процѣди на салфетку;

отлей особо стаканъ молока, а три стакана влей въ кострюлю и, положивши чашку сахару, поставь на огонь; разотри оставленнымъ стаканомъ молока три ложки картофельной муки и влей это въ горячее молоко, мѣшая потихоньку чтобы не пригорѣло; когда хорошо уварится, выложи въ форму, обмочивъ ее водой, и поставь на холодъ.

БЛАМАНЖЕ ИЗЪ МИНДАЛЮ.

Возьми фунтъ сладкаго миндалю, очисть, столки, сотри мягко въ макотрѣ качалкой, сдѣлай молоко, вливши 4 стакана воды и процѣди на салфетку; свари четверть фунта осетроваго клею, увари такъ, чтобы вышелъ стаканъ густаго клею и процѣди его; влей молоко въ кострюлю, возьми еще осьмую фунта миндалю горькаго, также столки и, влівъ стаканъ воды, процѣди, влей въ кострюлю и это молоко, положи туда полъ фунта мелкаго сахару, чтобы молоко было сладкое, полъ палочки ванили, влей туда клей и все это поставь закипѣть, потомъ процѣди на салфетку, налей въ форму и поставь на холодъ, а подавая на столъ, поставь форму въ теплую воду.

ПИРОЖКИ МЕДОВЫЕ.

Возьми полтора фунта муки, влей двѣ ложки постнаго масла, замѣси холодной водой, спеки пять большихъ кислыхъ яблокъ, протри на рѣшето, положи туда полъ чашки мелкаго сахару, подѣлай изъ тѣста пирожки, начинивши яблоками, сложи

въ кострюлю, перемажь постнымъ масломъ и, полѣпивъ всѣ, поставь въ печку; когда спекутся, залей медомъ и поставь опять въ печь, чтобы медъ зажарился.

ПОСТНЫЙ ПИРОГЪ.

Возьми горсть муки, запарь кипяткомъ, разотри, возьми сухихъ дрожжей на 10 к. сереб., разведи теплой водой, влей въ макотру и поставь чтобы взошло; когда взойдетъ, положи въ макотру тѣста перваго сорта, взятаго въ булочной или кондитерской на 15 коп. сер., влей туда же фунтъ постнаго масла, кварту теплой воды, соли 2 столовыхъ ложки, размѣшай все хорошо, подсыпай понемногу муки фунта два и мѣшай тѣсто; когда взойдетъ, сыпь муку и мѣси, а хорошо вымѣсивши, поставь, чтобъ опять взошло тѣсто. Начинку въ пирогъ приготовь прежде такимъ образомъ: намочи визигу въ водѣ, потомъ поставь варить и вари до тѣхъ поръ, пока не будетъ совсѣмъ мягкая; тогда выбери, мелко сруби и протертою на терку булкою, пересыпь визигу, посоли, положи постнаго масла, пережареннаго съ лукомъ, ложки три. Отрѣжь изъ тѣста двѣ большихъ булки, раскатай одну въ коржъ и, помазавъ масломъ сковороду, положи коржъ на сковороду, разложи по коржу визигу и порѣзанную кусочками поджаренную осетрину или стерлядь, или свѣжую бѣлугу, тоже поджаренныя, раскатай изъ другой булки коржъ и, накрывши нимъ пирогъ, поставь на печь, чтобы взошелъ; а когда взойдетъ, помажь сверху постнымъ масломъ, поставь въ го-

рячую печь; когда спечется, выйми изъ печки и помажь постнымъ масломъ.

МАЛЕНЬКІЕ ПИРОЖКИ.

Приготовь тѣсто, какъ сказано выше, возьми рыбы, поджарь, поруби мелко, всыпь два стакана толченныхъ сухарей изъ булки, посоли, положи перцу простаго пополамъ съ гвоздичнымъ чайную ложечку, луку, пережареннаго на маслѣ, ложки три и начиняй этой начинкой пирожки, вкладывая въ середину; если хочешь начинить капустой, то возьми кислой шаткованной капусты, свари грибы, налей капусту ухой изъ грибовъ и поставь зажарить за день передъ тѣмъ, какъ будешь дѣлать пироги; на другой день выжми капусту, сруби грибы и положи въ капусту, положи туда же перцу, луку, пережареннаго на постномъ маслѣ, ложки три, сахару полъ чашки, все это вмѣстѣ смѣшай и начиняй пирожки, или: возьми бѣлаго маку, опарь, слей воду, сотри мелко макъ въ макотрѣ, положи полъ чашки сахару и начиняй этимъ пироги; поставь на печь, чтобы взошли, а когда взойдутъ, поставь въ горячую печь; когда спекутся, вынимай.

НАТЯНУТЫЙ ПИРОГЪ.

Возьми три фунта муки, положи двѣ ложки постнаго масла, замѣси холодной водой, порѣжь кусками тѣсто, тонко раскатай и натягивай на сковородѣ, намазывая отдѣльно каждый листъ постнымъ масломъ, когда наложишь 15 листовъ, обрѣжь кругомъ вокругъ сковороды тѣсто; сдѣлай

начинку: взявъ щуку, сжарь ее, поруби, выбери кости, отвари полфунта рису, процѣди на рѣшето, смѣшай съ рыбой, положи соли, гвоздичнаго перцу и луку, пережареннаго на постномъ маслѣ, ложки три, смѣшай все вмѣстѣ и покрой этой начинкой пирогъ; потомъ порѣжь кусочками свѣжую осетрину или бѣлугу, поджарь и положи сверхъ начинки; рыбу опять покрой начинкой, чтобъ на пирогѣ небыло углубленій; продолжай опять натягивать на сковороду тѣсто, помазывая каждый листъ отдѣльно постнымъ масломъ; когда положишь послѣдній листъ, помажь сверху постнымъ масломъ и посади въ горячую печь, чтобы хорошо пирогъ спекся.

ПОСТНЫЙ СТРУДЕЛЬ.

Возьми два фунта муки, положи туда три ложки постнаго масла, немного посоли. размѣси холодной водой, раскатай тонко и положи на салфетку; сруби мелко яблоки, пересыпь сахаромъ и наложи на коржъ, возьми за кончикъ салфетку и свороти струдель въ кольцо; влей постнаго масла на сковороду и поставь въ печь; можно также положить въ средину ягодъ или густаго варенья. Къ струделю нужно подавать толченый сахаръ.

РАЗНООБРАЗНЫЯ ПЕЧЕНЬЯ: БАБЫ, СУХАРИ, МАЗУРКИ.

ТѢСТО НА СУХИХЪ ДРОЖЖАХЪ.

Возьми горсть крупичатой сухой муки, положи въ макотру и запарь тѣсто 3-мя стаканами кипяченнаго молока, хорошо разотри, дай остынуть; возьми на 15 коп. сухихъ дрожжей и разотри ихъ полустаканомъ теплой воды; влей дрожжи въ опару и поставь, чтобы взошла. Отбей шестьдесятъ желтковъ, всыпь въ желтки полтора фунта сахару, взбей розгами въ макотрѣ; когда опара хорошо взойдетъ, всыпь желтки въ опару, хорошо размѣшай, взбей десять бѣлковъ и всыпь въ опару, положи туда же 3 горсти муки и поставь всходить; когда взойдетъ, то мѣси, положивъ туда полтора фунта масла и восемь фунтовъ муки: если тѣсто будетъ жидкое, то подбавь еще муки и мѣси такъ, чтобы отставало отъ руки, потомъ поставь въ теплом̃ъ мѣстѣ и когда взойдетъ, можешь выдѣлывать булки, плетенки, сухари, калачи. Если хочешь, то можно положить въ форму третью часть тѣста и дать взойти, когда хорошо взойдетъ, то поставь въ довольно горячую печь, не закрывая заслонкой, и дай посидѣть, чтобы еще подошло въ печкѣ; когда подойдетъ, закрой заслонкой и пусть сидитъ въ печкѣ часъ съ четвертью; когда зарумянится, то можно заслонку открыть; мелкое тѣсто (какъ то: сухари, куличи, булки) вынуть, а тѣсто въ формахъ оставить еще на полчаса.

БАБЫ.

СПОСОБЪ 1-й.

Взять шесть чашекъ сливокъ, вскипятить и запарить горстью муки; тереть въ макотрѣ, пока простынетъ; тогда положить полторы чашки дрожжей и поставить въ теплое мѣсто, пока подойдетъ; въ то время, пока будетъ подходить опара, нужно стереть сто желтковъ и фунтъ сахару, и когда опара подойдетъ, положить туда желтки, потомъ прибавить столько муки, чтобы тѣсто было довольно жидко, рѣже чѣмъ на булки, положить туда чашку топленнаго масла, класть коренья какіе угодно и бить два часа; положить третью часть тѣста въ форму, вымазанную масломъ и, когда форма будетъ немного не полная, сажать въ печь на два часа.

СПОСОБЪ 2-ой.

Взять три стакана желтковъ, взбить ихъ добѣла и до-густоты, потомъ положить въ нихъ стаканъ медовыхъ дрожжей, стаканъ топленныхъ чуть теплыхъ съ пѣнками сливокъ и одинъ фунтъ сахару, рюмку рому, настояннаго на шафранѣ, вымѣсить хорошенько и положить муки столько, чтобы вышло густое тѣсто, гуще какъ расчиняютъ булки и бить три часа, хорошо выбивъ, поставить въ теплое мѣсто, чтобъ хорошо взошло; по утру прибавить еще немного муки и мѣсить полтора часа, потомъ класть въ форму, вымазанную масломъ; когда взойдетъ, посадить въ довольно горячую печь на полтора часа.

СПОСОБЪ 3-Й.

Взять на опару кварту муки и заварить двумя квартами густаго кипяченнаго молока, дать постоять, пока тѣсто остынетъ, тогда растереть его хорошенько, взять двѣ кварты желтковъ, взбить ихъ съ фунтомъ сахару до-бѣла и до-густоты и, взбивши, положить въ стертую опару; кромѣ того положить стаканъ хорошихъ пивныхъ дрожжей и взбить все хорошо; взбивъ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы хорошо взошло, когда взойдетъ, положить три кварты муки и мѣсить полтора часа, потомъ положить чайную чашку хорошаго масла и мѣсить полчаса, потомъ положить рюмку рому, настояннаго на какихъ угодно кореньяхъ и мѣсить два часа; потомъ поставить въ теплое мѣсто и дать хорошо взойти; когда взойдетъ, помѣсить еще полчаса; потомъ накладывать въ формы, вымазанныя масломъ; въ форму класть третью часть и дать хорошо взойти; когда взойдетъ, то сажать въ хорошо вытопленную печь на часъ.

МАЗУРКИ.

Полкварты растопленнаго масла, полкварты яицъ и полкварты сливокъ, стаканъ дрожжей — все это положить въ макотру и мѣсить съ мукой, чтобы тѣсто было не гуще, чѣмъ на булки, мѣсить полчаса, потомъ увязать въ салфетку и положить въ холодную воду, а когда салфетка съ тѣстомъ подымется наверхъ воды, вынуть и перемѣсить съ полфунтомъ сахару, потомъ поставить въ теплое мѣсто, пока взойдетъ хорошенько, тогда выдѣлывать мазурки и украшать изюмомъ и миндалемъ.

БАБА СЪ ПРЯННОСТЯМИ.

Взять стаканъ яицъ, стаканъ сливокъ, полъстакана сахару, какихъ угодно пряностей, двѣ ложки дрожжей, взбить все ложкой, потомъ замѣсить мукой, чтобы тѣсто было крутое, взять чашку дрожжей и растереть ими тѣсто; потомъ стаканомъ желтковъ, хорошо взбитыхъ въ маслобойнѣ, и двадцатью бѣлками, взбитыми въ пѣну, раствори тѣсто и поставь на печку; когда тѣсто подойдетъ, всыпь ложку соли и немного муки, чтобы тѣсто не лилось сквозь пальцы и мѣси полчаса; потомъ влей топленнаго масла три чашки и мѣшай тѣсто полчаса, всыпь корицы и мускатнаго цвѣта по чайной ложкѣ и мѣси полчаса; потомъ всыпь сахару четыре чашки и снова мѣси полчаса, вымажь форму масломъ и положи четверть формы тѣста; когда тѣсто взойдетъ до верха, то поставь въ печку истопленную такъ, какъ нужно для печенья хлѣба и пусть сидитъ цѣлый часъ; изъ этой пропорціи должно выйти двѣ бабы; форма должна быть бумажная.

ТЮЛЕВАЯ БАБА.

Возьми шестьдесятъ желтковъ, взбей въ макотрѣ и мѣшай не переставая въ одну сторону, пока они не сдѣляются густыми, тогда всыпь двѣ чашки муки, одну чашку густыхъ дрожжей; двѣ чашки толченнаго сахару, чайную ложечку корицы и другихъ пряностей по желанію и растирай все это цѣлый часъ въ одну сторону; потомъ вылей въ форму и дай взойти, пока форма не сдѣлается пол-

ной, поставь въ жарко истопленную печь и пеки цѣлый часъ.

БУЛКИ НА ТѢСТѢ.

Возьми дрожжей на пятнадцять коп., вскипяти маленькій кувшинъ молока запарь его горстью муки, и растирай до тѣхъ поръ, пока опара сдѣлается чуть тепленькая; влей туда дрожжи и разотри. Взбей шестьдесять желтковъ съ четырьмя чашками сахару; а десять бѣлковъ взбей въ пѣну; потомъ разотри желтками опару; возьми тѣста три булки по 6 коп., щипай кусочками тѣсто и растирай съ опарой и желтками; потомъ поставь подойти и когда подойдетъ немного, мѣси тѣсто и клади муки по пропорціи тѣста, мѣси еще съ часъ, чтобы было густое, потомъ положи туда же четыре чашки топленнаго масла и еще мѣси съ часъ, посоли и дай хорошо подойти; тогда выдѣлывай на столѣ булки, клади на листы, сковороды или глинянные тазики, поставь въ тепломъ мѣстѣ, чтобы подошли; потомъ намазывай ихъ желткомъ и сажай въ печь не очень горячую.

КРЕНДЕЛИ.

Возьми тридцать желтковъ и полторы чашки сахару, разотри, какъ на бисквиты, потомъ положи туда же чашку масла, рюмку рому и муки столько, чтобы можно было выкатывать тѣсто и растирай все это въ макотрѣ качалкой около часу, когда разотрешь, клади на столъ, помазывая столъ масломъ, рѣжь кусками въ полъ чашки, выкатывай

крендели, клади на сковороды, посыпанныя мукой и сади въ горячую печь, заслони и дай посидѣть около часу.

СЛИВОЧНЫЕ МАЗУРКИ.

Возьми двѣ чашки густыхъ сливокъ, двѣ чашки крѣпко взбитыхъ желтковъ, двѣ чашки топленнаго масла, чашку дрожжей, столько муки чтобы тѣсто вышло немного гуще какъ на пончки, прибавь сахару и корицы, смѣшай все вмѣстѣ и когда хорошо подойдетъ, дѣлай мазурки и сажай въ горячую печь.

АРМЯНСКАЯ БАБА.

Возьми два стакана муки, два стакана молока кипяченнаго и этимъ молокомъ опарь и размѣшай муку, чтобы не было комковъ; когда простынетъ, положи четыре стакана взбитыхъ желтковъ (бить желтки нужно въ маслобойнѣ около часу), чашку лучшихъ дрожжей и поставь подойти; когда подойдетъ, мѣшай тѣсто, но не выбивай; подмѣшай муки столько, чтобы тѣсто было густое, положи туда фунтъ сахару, полъ палочки толченой ванили, четверть толченаго мускатнаго орѣха, одинъ стаканъ топленнаго масла и мѣси три четверти часа, потомъ положи тѣсто въ форму, чтобы оно занимало четвертую часть ея высоты; когда тѣсто поднимется на три четверти формы, то посади въ довольно горячую печь, гдѣ оно должно сидѣть около часу.

ШАФРАННАЯ БАБА.

Возьми пять фунтовъ муки, изъ которой отмѣряй пять стакановъ; отмѣряй пять стакановъ молока, положи туда же пять кусковъ сахару, вскипити и этимъ опарь, отмѣренные пять стакановъ муки и растирай до тѣхъ поръ, пока не будетъ комковъ, влей полъчашки дрожжей, помѣшай и поставь всходить; возьми четыре стакана желтковъ и фунтъ сахару, растирай до тѣхъ поръ, пока не будутъ совсѣмъ густые, положи туда же три взбитыхъ бѣлка, смѣшай все вмѣстѣ, влей еще полъчашки дрожжей и клади муку постепенно изъ свѣшенныхъ пяти фунтовъ, бей около часу до тѣхъ поръ, пока не начнетъ вздуваться и поставь всходить; когда взойдетъ, положи туда же полъ стакана топленнаго масла, золотникъ шафрану, ложку соли, мѣси, всыпая всю отвѣшенную муку, потомъ бей тѣсто до тѣхъ поръ, пока не начнетъ вздуваться и поставь всходить; когда взойдетъ, положи въ форму третью часть и наблюдай, чтобы пузыри не вздувались; когда взойдетъ полная форма, поставь въ печку на два часа; печь должна быть вытоплена какъ на хлѣбъ. Изъ этой пропорціи можетъ выйти одна большая баба, а другая маленькая.

ПЛЯЦКИ.

Взять три кварты муки и затереть одной квартой горячаго молока, размѣшать ложкой, сравнять, накрыть и поставить простынуть; потомъ взять двѣ кварты взбитыхъ желтковъ, размѣшать и прибавить полъчашки дрожжей; когда взойдетъ, положить по вкусу

сахару и прибавить муки, чтобы тѣсто было какъ для булокъ, влить туда топленнаго масла полторы чашки, замѣсить все это вмѣстѣ и поставить всходить; потомъ выдѣлывать изъ этаго пляцки и сажать на полчаса не въ очень горячую печь.

МИНДАЛЬНАЯ БАБА,

Взять сто двадцать желтковъ, двѣ чашки сладкаго миндалю и одну горькаго, столочь его мелко, смѣшать все вмѣстѣ и бить полчаса, потомъ положить толченаго сахару три чашки и бить еще полчаса, положить шесть чашекъ муки и бить опять полчаса; влить двѣ чашки хорошихъ дрожжей и бить полчаса; вымазать форму масломъ, наложить третью часть формы тѣстомъ, дать взойти и печь цѣлый часъ.

ШОКОЛАДНАЯ БАБА.

Взять сто двадцать желтковъ, три чашки вареного шоколаду, смѣшать все вмѣстѣ и бить полчаса, потомъ положить три ложки толченаго сахару и бить полчаса; потомъ положить шесть чашекъ муки и бить полчаса; влить двѣ чашки дрождей и бить полчаса, поставить въ теплое мѣсто и дать хорошенько подойти, вылить въ бумажную форму, занявъ меньшую ея половину, дать взойти и посадить въ печь на полтора часа.

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТЪ.

Стереть вмѣстѣ: двѣ чашки муки, полфунта шоколаду, стаканъ сахару, чайную ложечку ванили, 12 хорошо стертыхъ желтковъ; потомъ взять двѣнадцать бѣлковъ, взбить и смѣшать все вмѣстѣ, выложить въ форму въ два или три вершка вышины. Форма должна быть вымазана масломъ и обсыпана сухарями; ставить въ печь на одинъ часъ.

ЛИМОННАЯ БАБА.

Четыре стакана сливокъ, полфунта сахару сварить и запарить четырьмя стаканами муки, тереть качалкой, пока простынетъ: потомъ влить туда же четыре ложки дрожжей, вымѣсить хорошо и поставить въ теплое мѣсто для всхода; между тѣмъ приготовить шестьдесятъ желтковъ, положивъ фунтъ сахару, взбить въ пѣну десять бѣлковъ и когда желтки будутъ готовы, смѣшать бѣлки съ желтками и влить все это въ тѣсто, но не вдругъ, а по немногу, все это стереть, добавить четыре горсти муки, двѣ ложки топленнаго масла и на 15 к. с. лимоннаго масла, мѣсить цѣлый часъ, а потомъ поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто бы взошло; вымѣшать все это хорошенько и подсыпать немного муки, чтобы тѣсто было молодо и когда будетъ отставать отъ рукъ, то положить въ форму третью часть и дать взойти, пока останется въ формѣ пустаго мѣста на два пальца, тогда поставить въ печь и держать часъ и 15 минутъ.

ПУДИНГЪ ИЗЪ ТВОРОГУ.

Взять фунтъ свѣжаго творогу, отдавить такъ, чтобы не было въ немъ жидкости, потомъ тереть въ макотрѣ до тѣхъ поръ, пока будетъ безъ крупинокъ, потомъ въ этотъ творогъ впустить отъ десяти до тринадцати штукъ желтковъ; когда же всѣ желтки утрутся, тогда всыпать по немногу муки не полную чашку и масла топленнаго чистаго безъ соли полъ чашки и столько же сахару, а сверхъ этого чайную ложечку корицы; пока все это всыпается, нужно, не переставая, мѣшать, а кострюлю или форму вымазать масломъ и обсыпать сухарями, бѣлки взбить въ пѣну, ссыпать бѣлки слегка ложкой въ творогъ, сначала влить половину, а потомъ и остальные, мѣшая слегка ложкой; потомъ, вложивъ ложкой творогъ въ форму, сажать въ печь въ умѣренный духъ на полчаса, не допуская впрочемъ, чтобы перепеклось и держать въ печи до тѣхъ поръ, пока подойдетъ.

ПАРЕННАЯ БАБА.

Взять двѣ кварты муки, слегка насыпанной, запарить двумя квартами горячаго молока и поставить, пока не простынетъ; потомъ влить двѣ чашки дрожжей и бить полчаса: двѣ кварты желтковъ и фунтъ сахару взбить вмѣстѣ, вылить въ запару, влить туда же стаканъ масла, подсыпать муки и бить два часа, поставить взойти, и когда взойдетъ, положить третью часть въ форму, которую хорошенько вымазать масломъ; дать тѣсту

взойти и посадить въ горячую печь на часъ съ четвертью. Формы для бабъ должны быть двойныя: снаружи желѣзныя, а внутри бумажныя.

СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕННОЕ.

Взять цѣльнаго молока двѣ бутылки, одну бутылку сливокъ, полтора фунта сахару, палочку ванили, поломавъ на кусочки, все вскипятить вмѣстѣ съ сахаромъ, поставить, чтобы остыло, вынуть кусочки ванили, влить въ мороженную форму, порубить мелко ледъ, посыпать ледъ постоянно солью и вертѣть въ одну сторону пока не заморозится.

МОРОЖЕННОЕ КЛЮКВЕННОЕ.

На бутылку воды взять стаканъ клюквеннаго соку (безъ примѣси воды), положить 1 фунтъ сахару, влить въ форму и дальше дѣйствовать какъ въ предъидущемъ. Также точно дѣлается мороженное съ малины, съ красной смородины, замѣняя только клюквенный сокъ, сокомъ того плода, изъ котораго хотятъ приготовить мороженное.

ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕННОЕ.

Взять двѣ бутылки цѣльнаго молока и бутылку сливокъ, положить полтора фунта сахару; столочь полфунта шоколаду; все вмѣстѣ вскипятить, потомъ процѣдить и дать остынуть, влить въ форму, порубить мелко ледъ и, посыпая его солью, вертѣть въ одну сторону.

РАЗНООБРАЗНЫЯ МАЛОРОССІЙСКІЯ ПЕЧЕНЬЯ.

ВАТРУШКИ СЪ ТВОРОГОМЪ.

Возьми горсть муки, запарь молокомъ не болѣе стакана, дай немного остынуть, влей стаканъ хорошихъ дрожжей, дай взойти; возьми двѣнадцать желтковъ, всыпь въ желтки чашку толченнаго сахару и взбей все вмѣстѣ; влей двѣ чашки топленаго масла, взбей въ пѣну четыре бѣлка, влей все это въ тѣсто и замѣси жидко; выдѣлай изъ этаго тѣста коржики величиной въ чайное блюдцо, разотри мягко творогъ, положи туда два яица, двѣ ложки сметаны, ложку толченаго сахару, немного соли, разотри все это и намазывай коржики на полъпальца творогомъ, заверни края коржиковъ кверху, помажь сверху ватрушки яйцомъ, пусть подойдутъ съ полчаса, посыпь сверху творогъ коринкой, помажь сковороду свѣжимъ масломъ, положи ватрушки на сковороду и поставь въ не очень горячую печь на полчаса, чтобы испеклись.

ТВОРОГЪ СЪ ВАНИЛЬЮ.

Возьми 2 фунта свѣжаго творогу, отдави камнемъ, разотри въ макотрѣ, положи туда стаканъ сахару, вбей пять желтковъ, разотри все это хорошо, посоли немного, влей стаканъ сметаны, столки полъ палочки ванили, всыпь въ творогъ, разотри хорошо творогъ; положи въ форму чистый платочекъ, вложи творогъ, накрой сверху платочкомъ, положи сверху камень и поставь на холодъ, чтобы не испортился.

МАЛОРОССІЙСКАЯ КОЛБАСА.

Возьми ребра и спину свинины, порѣжь на кусочки величиной въ маленькій орѣхъ; на десять фунтовъ свинины возьми фунтъ свиннаго сала, порѣжь мелко, положи перцу простаго и гвоздичнаго, по половинѣ столовой ложки, все это смѣшай вмѣстѣ, возьми свинныхъ кишокъ для колбасъ, очисть хорошо ножемъ, натри солью и намочи въ холодной водѣ; когда будетъ готово, заложи внутрь жестяную трубочку, и начиняй говядиной и накалывай булавкой сверху, чтобы духъ не спирался; свяжи кольцами, положи на сковороду и поставь въ легкую печь, чтобы обжарилась, вынеси на холодъ и когда нужно подавать, разогрѣй нв сковородѣ, положи масла и подавай калбасу. Можно начинять мелко срубленной свининой и класть въ начинку чеснокъ, кто любитъ; а подавая на столъ, жарить колбасу съ лукомъ и добавлять полъ ложки масла и три ложки воды.

МАЛОРОССІЙСКАЯ РЯЖЕНКА.

Возьми цѣльнаго молока овечьяго полъ кувшина и цѣльнаго полъ кувшина коровьяго, поставь въ печку, чтобы молоко хорошо стопилось, потомъ вынь изъ печки, впусти чрезъ пѣнку три ложки сметаны потихоньку, смѣшай и опять поставь на часъ въ печь; выноси на холодъ чтобы застыла. Къ ряженкѣ слѣдуетъ подавать толченый сахаръ.

ФАРШИРОВАННАЯ СЕЛЕДКА.

Очисть селедку и сруби все мясо какъ на котлеты, положи четверть булки, намоченной въ бульонѣ, вбей два яйца, положи полъ ложки масла, немного перцу, все это смѣшай и хорошо сруби; помажь маленькую сковороду масломъ, обсыпь сухарями, положи селедку, посыпь сверху сухарями, поджарь и подавай на столъ.

ВАРЕНИКИ КРУПИЧАТЫЕ СЪ ТВОРОГОМЪ.

Возьми фунтъ крупичатой муки, вбей одно яйцо, замѣси холодной водой, тонко раскатай и порѣжь квадратами въ вершокъ; разотри свѣжій творогъ въ макотрѣ, посоли немного, вбей два яйца, разотри, накладывай по немногу творогу въ квадраты, лѣпи треугольниками, складывай на рѣшето одинъ около другаго; когда всѣ будутъ готовы, вбрось въ кипятокъ, чтобы сварились, тогда повынимай лопаткой, чтобы не было воды и отцѣди на рѣшето, положи горячіе въ соусникъ и облей теплымъ масломъ; подавай къ нимъ свѣжую сметану и мелкій сахаръ.

ВАРЕНИКИ ГРЕЧНЕВЫЕ.

Возьми фунтъ крупичатой гречневой муки, вскипяти воду, дай постоять минутъ пять и запарь муку водой, посоли, вбей яйцо и разотри; разотри свѣжій творогъ, вбей два яйца, посоли, дѣлай изъ тѣста кружечки въ верхушку чашки, накладывай въ эти кружечки творогу, залѣпи и скатай въ рукѣ

въ длину какъ яйцо; клади рядышкомъ на рѣшето, когда подѣлаешь всѣ, вбрось въ кипячую воду, свари, отцѣди воду на рѣшето, положи въ соусникъ, облей свѣжимъ масломъ и подавай къ нимъ сметану.

МАРИНОВАНЬЕ И СОЛЕНЬЕ.

МАРИНОВАННАЯ КРАСНАЯ СМОРОДИНА.

Возьми вѣточки красной смородины, свяжи по пяти вѣточекъ въ пучекъ, сложи въ боченокъ, переложи вишневымъ листомъ, смѣряй двадцать четыре стакана воды, восемь стакановъ уксусу, ложку соли, шесть фунтовъ сахару, смѣшай все вмѣстѣ и дай закипѣть; когда остынетъ, налей красную смородину закупорь и зарой въ ледъ.

МАРИНОВАННЫЕ ВИШНИ, СЛИВЫ, ВИНОГРАДЪ, ПЕРСИКИ, АБРИКОСЫ, КИЗИЛЬ, ЯБЛОКИ ПУТИВЛЬСКІЯ.

Всякій изъ этихъ фруктовъ сложить въ боченокъ, переложить острогономъ и вишневымъ листомъ, сварить рассолъ, положивъ туда ложку соли, шесть фунтовъ сахару, двадцать четыре стакана воды, восемь стакановъ уксусу, дать хорошо увариться, налить фрукты этимъ рассоломъ, закупорить въ боченки и зарыть въ ледъ.

ВАРЕНЫЯ СЛИВЫ.

Возьми спѣлыхъ сливъ туркеней, очисть кожу, сложи въ двухъ фунтовыя банки, обвяжи банки

воловьимъ пузыремъ, обрѣжь кругомъ, обвороти каждую банку сѣномъ; налей кострюлю холодной водой, поставь банки въ кострюлю, кострюлю же поставь на плиту и дай кипѣть: когда сливы пустятъ изъ себя сокъ, вынимай банки и вынеси на ледъ. Если долго будутъ въ комнатѣ стоять, то могутъ испортиться.

ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ.

Возьмиогурцовъ сколько тебѣ нужно, перемой, сложи въ боченки, переложи острогономъ и укропомъ, положи на ведерный боченокъ пять стручковъ зеленаго перцу, переложи смородиновымъ, дубовымъ и вишневымъ листомъ, корешками хрѣну. Дѣлай рассолъ такъ: положи на ведро воды фунтъ съ четвертью соли, вскипяти, дай остынуть, налей боченки, закупори и зарой въ ледъ; когда нужно откупори и употребляй; остальные-же пусть стоятъ зарытые во льду. Смотри, чтобы рассолъ не вытекъ, иначе могутъ испортиться.

УКСУСНЫЕ ОГУРЦЫ.

Возьми мелкихъ зеленыхъ огурцовъ, перемой, сложи въ боченокъ, пересыпь острогономъ, укропомъ, сельдерейнымъ листомъ, положи перцу на полуведерный боченокъ три зеленыхъ стручка. Возьми уксусу не очень кислаго четверть ведра, положи туда ложку соли, вскипяти, налей кипяченнымъ уксусомъ огурцы, закупори и вынеси на ледъ.

МАРИНОВАННЫЯ ГРУШИ.

Возьми грушъ-сахарокъ иля лимонокъ, или духовыхъ, сложи въ боченки, переложи вишневымъ листомъ, острогономъ. Возьми на сотню грушъ 4 фунта сахарнаго песку, 4 стакана уксусу, 30 стакановъ воды, ложку соли и поставь все вмѣстѣ вскипятить; когда будетъ готово, дай остынуть, налей этимъ груши, закупори въ ледъ.

ВИШНИ.

Сорви вишень прямо съ дерева, закупорь въ большую толстую бутылку и обвяжи бутылку пузыремъ, завороти въ сѣно и поставь въ кострюлю, налитую холодной водой; кострюлю нагрѣвай на плитѣ до тѣхъ поръ, пока вишни не пустятъ изъ себя сокъ; тогда выйми бутылку и вынеси на холодъ. Изъ вишень можно дѣлать вареники; а сокъ, добавляя сахару, переваривать въ сыропъ.

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ.

Возьми свѣжихъ бѣлыхъ молодыхъ грибовъ, поотрѣзывай корешки; если грибы больціе, то разрѣжь ихъ пополамъ; вскиняти воду, положи туда на сотню грибовъ ложку соли и брось грибы, чтобы закипѣли раза три, потомъ выложи ихъ на рѣшето; уксусъ разведи водой, чтобы не былъ очень киселъ, положи въ уксусъ немного сахару, пять листовъ лавроваго листу, десять зеренъ гвоздичнаго перцу, вскипяти уксусъ и налей въ банки, въ которыя положены грибы. Когда будешь подавать грибы, то разведи свѣжій уксусъ съ сахаромъ и облей грибы этимъ уксусомъ и прованскимъ масломъ.

ПРИБАВЛЕНІЕ:

ЖАРКОЕ — БИФШТЕКСЪ.

Возьми филей, очисть жилки, порѣжь ширимою въ два пальца, побей хорошо качалкой съ обѣихъ сторонъ, осыпь съ обѣихъ сторонъ сухарями; положи двѣ ложки масла на сковороду, влей туда же двѣ ложки воды, разложи куски на сковороду и поджаривай, переварачивая на обѣ стороны; жарь такъ, чтобы говядина въ серединѣ была сыровата; поджаривши, еще осыпь сухарями. Когда подавать на столъ, осыпь сверху говядину наструганнымъ хрѣномъ; отвари картофели два десятка, положи горячія въ макотру, разотри, положи ложку масла, затри молокомъ, чтобы было не очень жидко и поставь въ печь, чтобы не была холодная. Картофель клади по другую сторону бифштекса.

РЯБЧИКИ И КУРОПАТКИ.

Очисть и выпотроши, вымой, намочи въ чистой водѣ на часъ, потомъ нащигуй тоненькими въ полъ вершка кусочками свиннаго сала, сложи въ кострюлю, влей туда 3 ложки воды, двѣ ложки масла, накрой сверху кострюлю и поставь жарить; когда жаркое будетъ жариться, переварачивай его

на обѣ стороны; когда будешь подавать на столъ разрѣжь пополамъ въ длину и облей жиромъ въ которомъ жарилось жаркое.

БЕККАСЫ.

Очисть беккасъ, выпотроши, вымой хорошо въ двухъ водахъ, посоли, отрѣжь тоненькій пластъ свиннаго внутреннаго сала и завороти въ него беккасъ, положи въ кострюлю, влей воды 2 ложки и поставь жарить, переворачивая на обѣ стороны; когда сжаришь, то сними сало, въ которомъ жаркое жарилось; порѣжь грѣнками французскую булку, намочи въ бульонѣ, поджарь ее на маслѣ; клади на грѣнки кусочки сала, въ которомъ жарилось жаркое; а сверху грѣнокъ клади беккасъ.

КІЕВСКІЯ ВАРЕНЬЯ И СУХІЕ КОНФЕКТЫ.

РОЗА.

Возьми три сотни простой розы, обери листочки, просѣй на рѣшето, чтобы желтые зернушки высыпались; свѣсь, чтобы листовъ розы былъ одинъ фунтъ, положи въ тазъ, налей двѣнадцать стакановъ воды рѣчной и поставь на конфорку, *) наложенную горящими угольями и пусть кипитъ до тѣхъ поръ, пока въ тазѣ останется только стаканъ воды; тогда свѣсь четыре фунта сахару, набей не большими кусками, положи въ тазъ съ розой и поставь варить на полчаса, потомъ сними и положи двѣ ложки кислоты для розы, которая нарочно приготовляется въ аптекѣ и поставь два раза закипѣть, потомъ дай совершенно остынуть и разложи въ банки.

МАЛИНА.

Возьми три фунта малины съ оборванными хвостиками; выбирай малину цѣлую и свѣжую,

*) Конфоркою называютъ 4-хъ угольное углубленіе на очагѣ, по обѣимъ сторонамъ у котораго ставятъ по кирпичу, а на нихъ тазъ, чтобъ уголья не затухали; на днѣ углубленія находится желѣзная рѣшетка, чрезъ которою падаетъ зола въ желѣзный квадратъ, находящійся подъ рѣшеткою.

какъ только начнетъ поспѣвать, чтобы не могла розвариться. Возьми пять фунтовъ сахару, влей два стакана воды въ тазъ и дай закипѣть, потомъ сними сыропъ, обожди минутъ десять и когда остынетъ, всыпь туда же въ тазъ малину, поставь варить на не большомъ огнѣ, поварачивая тазъ, пока малина закипитъ разъ пять; не давай перевариваться, чтобъ сыропъ не порыжѣлъ; когда сыропъ будетъ довольно густой, стряхни тазъ, чтобъ пѣнка собралась на середину, сними ее; поставь, чтобъ варенье остыло, а на другой день складывай въ банки.

ВИШНИ.

Возьми вишни, выйми изъ середины косточки и свѣсь чтобы было 3 фунта вишень. Положи въ тазъ пять фунтовъ сахару, влей туда два съ половиною стакана воды и дай сыропу хорошо закипѣть; потомъ всыпь въ сыропъ приготовленныя вишни и поставь варить на большомъ огнѣ, поварачивая тазъ, дай хорошо закипѣть раза три; сними и дай постоять четверть часа, чтобы ягоды пропитались насквозь сыропомъ, потомъ опять поставь и вари; возьми на ложку варенья и попробуй, чтобы сыропъ былъ густъ и чтобы въ вишняхъ не оставалось кислоты; потомъ стряхни тазъ, сними пѣнку, дай остынуть и разложи по банкамъ.

КРАСНАЯ СМОРОДИНА.

Возьми крупной красной смородины, вычисть косточки тупымъ перышкомъ и свѣсь два фунта смородины. Положи въ тазъ четыре фунта сахару,

влей туда же два стакана воды и дай хорошо закипѣть сыропу; потомъ всыпь туда приготовленную смородину, поставь варить на конфоркѣ или на плитѣ, вари до тѣхъ поръ, пока красная смородина не покраснѣетъ и не будутъ бѣлѣть ягоды сверху, стряхни тазъ, сними пѣнку, дай остынуть и тогда складывай въ банки.

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА,

Отбери крупной черной смородины, оборви сверху хвостики и свѣсь два фунта. Положи въ тазъ четыре фунта сахару, влей туда же два стакана воды, дай разъ закипѣть сыропу, потомъ всыпь туда же ягоды и вари на большомъ огнѣ, поварачивая тазъ на всѣ стороны; когда будетъ готово, стряхни, сними пѣнку и раскладывай по банкамъ. Вари смородину, какъ только поспѣетъ, потому что послѣдующая будетъ съеживаться.

ДЕРЕНЪ ИЛИ КИЗИЛЬ.

Возьми деренъ, какъ только покраснѣетъ и не будетъ еще совсѣмъ спѣлъ и небольшимъ гвоздемъ продавливай его съ той стороны, гдѣ хвостъ, чтобы кость выходила въ противуположную сторону; когда очистишь, посмотри, чтобы деренъ былъ однаго цвѣту или темный, или свѣтлый, и поставь дня на два чтобы онъ сдѣлался мягкій; когда смякнетъ, то свѣсь два фунта дерену. Положи въ тазъ четыре фунта сахару, влей туда же полтора стакана воды, дай закипѣть сыропу; когда

закипитъ, дай немного остынуть, перемой деренъ въ вазѣ или чашкѣ, вынь и положи на рѣшето, чтобы вода стекла, тогда положи деренъ въ тазъ съ сыропомъ, поставь на конфорку и поварачивай тазъ, не снимая съ огня до тѣхъ поръ, пока деренъ не сварится; не давай долго кипѣть, чтобы не пожелтѣлъ, потомъ попробуй сыропъ на ложку и если будетъ густой, то снимай тазъ съ огня, стряхни, сними пѣнку, дай остынуть и сложи въ банки.

СИБИРСКІЯ ИЛИ РАЙСКІЯ ЯБЛОКИ.

Возьми пятьсотъ яблокъ, отрѣжь на половину хвостики, поколи булавками, поставь на огонь полъ таза рѣчной воды, чтобы хорошо закипѣла; всыпь горсть мѣловой извести, положи яблочки въ воду и дай закипѣть; мѣшай и пробуй, чтобы были мягкія; когда хорошо прокипятъ, вынь, перемой въ холодной водѣ, сложи въ вазу, налей холодной водой и пусть стоятъ цѣлыя сутки; на другія сутки влей въ тазъ семь стакановъ воды, свѣсь шесть фунтовъ сахару и положи въ воду; когда сыропъ закипитъ, тогда положи всѣ пятьсотъ яблочекъ въ тазъ, поставь на большой огонь и пусть хорошо закипятъ, чтобы сыропъ прошолъ насквозь и въ серединѣ не осталось сырости; если на другой день сыропъ будетъ жидокъ, то поставь закипѣть еще два раза и когда будетъ готовъ, стряхни тазъ, сними пѣнку, дай остынуть и сложи въ банки.

РЯБИНА.

Возьми рябину, очисть, чтобы не было хвостиковъ, выбери которая покрупнѣй, наколи каждую булавкой; налей три кварты въ тазъ воды, поставь на плиту или на конфорку, чтобы закипѣла, всыпь рябину въ воду, дай закипѣть, мѣшай и когда закипитъ, выбери и положи въ холодную воду и дай постоять дня три въ водѣ; тогда свѣсь два фунта съ половиною рябины. Положи въ тазъ четыре фунта сахару, влей четыре стакана воды, дай закипѣть, когда хорошо закипитъ нѣсколько разъ, тагда положи въ сыропъ рябину и вари до тѣхъ поръ, пока сыропъ не будетъ густъ; стряхни такъ, сними пѣнку, дай остынуть и раскладывай по банкамъ.

ПЕРСИКИ.

Возьми полторы сотни зеленыхъ персиковъ, очисть кожу перочиннымъ ножемъ, поколи каждый булавкой; налей полътаза воды, вскипяти и положи туда персики; мѣшай ложкой и не давай кипѣть; потомъ сними съ огня, вынимай деревянной ложкой, пробуй и которые изъ нихъ уже мягкіе, вынимай и бросай въ холодную воду; которые же остались еще тверды, оставь въ водѣ и поставь на огонь до тѣхъ поръ, пока не будутъ совершенно мягкіе; когда всѣ хорошо попарятся, выбери ихъ, поставь постоять на холодѣ сутки, но накрой сверху бумагой, чтобы вода была сверхъ бумаги, иначе онѣ могутъ почернѣть. Положи въ тазъ шесть фун-

товъ сахару, влей четыре стакана воды, поставь на плиту или на конфорку и дай закипѣть раза три; потомъ вбрось персики и вари до тѣхъ поръ, пока не прокипятъ, стряхни тазъ, сними пѣнку и поставь; на другой день дай еще закипѣть раза три, чтобы вышла вся сырость, иначе онѣ могутъ пѣниться; стряхни, сними пѣнку и дай остинуть; когда будешь складывать, выбери персики, сыропъ процѣди на сито. Сложи персики въ банки и налей сыропомъ.

СЛИВЫ ВЕНГЕРКИ.

Возьми полторы сотни зеленыхъ сливъ, венгерокъ и попробуй, отстаютъ ли косточки, разрѣжь въ носкѣ (въ сторонѣ, противуположной хвостику) и гвоздемъ выдвинь кость со стороны хвостика, тогда очисть кожицу перечинымъ ножомъ, и когда очистишь, поколи большой булавкой; налей въ тазъ воды, поставь на конфорку или плиту и, давши закипѣть, бросай сливы въ воду, мѣшай и попробуй, чтобы каждая хорошо попарилась, потомъ налей въ тазъ холодной воды, выбери туда сливы, накрой бумагой такъ, чтобы вода была сверхъ бумаги, иначе сливы могутъ почернѣть и поставь, чтобы стояли дня два. На третій день положи въ тазъ шесть фунтовъ сахару, влей три съ половиной стакана воды, поставь, чтобы сыропъ хорошо закипѣлъ; тогда положи сливы въ сыропъ рядомъ и поставь на большой огонь, чтобы хорошо закипѣли, при этомъ поварачивай тазъ на всѣ стороны; когда хорошо про-

кипятъ, сними пѣнку, стряхни и дай остынуть; на другой день поставь два раза закипѣть, опять стряхни, сними пѣнку и дай остынуть. Если хочешь, очисть сладкаго миндалю, вымой, высуши и закладывай въ середину каждой сливы; потомъ склади сливы въ банку, сыропъ процѣди на сито и налей имъ сливы; если которыя разварятся, складывай отдѣльно.

СЛИВЫ КОБЫЛЫ.

Возьми зеленыхъ сливъ, очисть кожицу съ нихъ, вынь кости, когда всѣ перечистишь, налей тазъ водой и поставь на конфорку или плиту; когда вода закипитъ, положи туда горсть мѣловой извести, брось въ кипячую воду сливы и смотри, чтобы хорошо всѣ прокипѣли; когда будутъ мягкія, вынимай и клади въ холодную воду, накрой бумагой, такъ, чтобы вода покрывала бумагу, поставь, пусть стоятъ дня два. На третій день положи въ тазъ шесть фунтовъ сахару, влей четыре съ половиною стакана воды и поставь на плиту или на конфорку, чтобы закипѣлъ; когда сыропъ будетъ готовъ, положи сливы, поставь на большой огонь и дай хорошо закипѣть, поварачивая тазъ на всѣ стороны; на другой день дай еще раза два закипѣть, когда сливы прокипятъ, сыропъ будетъ густъ и сливы пропитаются насквозь, тогда сними тазъ, стряхни, сними пѣнку, вынеси на холодъ, чтобы остыли и складывай въ банки.

АБРИКОСЫ.

Возьми полторы сотни зеленыхъ абрикосовъ, очисть кожу, поколи, вскипяти полъ таза воды, вбрось абрикосы и мѣшай деревянной ложкой до тѣхъ поръ, пока всѣ не попарятся; попробуй, и если будутъ тверды, дай закипѣть еще нѣсколько разъ; когда попаришь, вынь и положи въ холодную воду и накрой бумагой такъ, чтобы вода была сверхъ бумаги. На третій день положи въ тазъ сахару два фунта, влей рѣчной воды 6 стакановъ и дай закипѣть не много на легкомъ огнѣ: вбрось въ сыропъ абрикосы и вскипяти разъ, потомъ вылей въ вазу, покрой бумагой такъ, чтобы сыропъ былъ сверху и пусть стоятъ дня два. Потомъ положи въ тазъ сахару пять фунтовъ, влей воды четыре стакана, поставь на огонь и дай закипѣть сыропу; когда будетъ готовъ, положи въ него рядышкомъ абрикосы одна около другой и вари на легкомъ огнѣ, поварачивая тазъ на обѣ стороны, дай хорошо прокипѣть, стряхни, сними пѣнку и сними съ огня: на другой день дай еще закипѣть два раза, опять стряхни, сними пѣнку и дай остынуть; когда будешь складывать въ банки, сложи прежде абрикосы, сыропъ процѣди на сито и тогда налей абрикосы; если которые разварятся, то сложи въ отдѣльную банку. Первый жидкій сыропъ остается безъ употребленія.

ДЫНИ или МЕЛОНЫ.

Возьми зеленую дыню, покрытую толстой кожей, вырѣжь всю середину, чтобы была толще

пальца, очисть сверху кожу, порѣжь наискось въ вершокъ или полтора и наколи булавкой; налей полъ таза воды и поставь на плиту или на конфорку, чтобы вскипѣла; когда вода закипитъ, положи въ тазъ куски дыни поставь на сильный огонь, пусть кипитъ до тѣхъ поръ, пока не будетъ совсѣмъ мягкая; тогда выбери, сложи въ макотру и каждый рядъ пересыпь толченымъ инбиремъ. Налей въ тазъ четыре кварты воды, положи два фунта сахару, вскипяти, налей дыню и вынеси чтобы постояла дня два. Потомъ положи въ тазъ шесть фунтовъ сахару, влей шесть стакановъ воды, вскипяти сыропъ, выбери дыню, перемой въ двухъ чистыхъ водахъ, положи въ сыропъ и поставь варить на большомъ огнѣ, чтобы хорошо прокипѣла; потомъ вынеси, чтобы стояла дня два, подбавь сахару по пропорціи дыни, фунта два или болѣе, стаканъ воды, хорошо увари и когда остынетъ, сложи въ банки. Первый жидкій сыропъ съ инберемъ остается безъ употребленія.

САЛАТЪ.

Возьми полсотни салатныхъ стрѣлокъ, которыя продаются нарочно на варенье, (чѣмъ будутъ толще, тѣмъ лучше), очисть сверху кору и порѣжь на искось вершка въ полтора; вскипяти воды полъ таза, брось салатъ въ воду и дай закипѣть, чтобы былъ мягкій; потомъ выйми, положи въ холодную воду и очисть чисто около салата лыки, когда будетъ чистый, то обсыпь толченымъ инберемъ, налей водой, пусть два дня стоитъ; наложи сверху бумагой.

Потомъ положи въ тазъ шесть фунтовъ сахару, влей четыре стакана воды, дай закипѣть сыропу; салатъ выбери изъ воды, перемой, положи въ сыропъ, свари хорошо и вынеси; привари на другой день и сложи салатъ въ банки, сыропъ процѣди на сито и налей нимъ салатъ.

СЛИВЫ МАРАБЕЛЬКИ

Возьми полторы сотни сливъ, очисть кожу, брось въ кипятокъ и пусть лежатъ въ кипяткѣ пока не сдѣлаются мягкія, выбери потомъ въ холодную воду, вынеси, накрой бѣлой бумагой такъ, чтобы вода была сверхъ бумаги и пусть стоятъ два дня. Свѣсь пять фунтовъ сахару, влей воды три стакана, вскипяти, положи въ этотъ сыропъ приготовленныя сливы, поставь на большой огонь и вари, чтобы прокипѣли хорошо сыропомъ; стряхни тазъ, сними пѣнку и привари на другой день, чтобы еще закипѣли два раза, стряхни тазъ опять, сними пѣнку, дай остынуть и складывай въ банки.

САДОВАЯ ЗЕМЛЯНИКА.

Очисть три фунта земляники, оборбавши хвостики. Свѣсь 8 фунтовъ сахару, влей въ тазъ два съ половиною стакана воды, дай закипѣть два раза и въ этотъ сыропъ положи землянику, и вари на огнѣ пока закипитъ разъ пять, когда сыропъ будетъ довольно густъ, стряхни тазъ, сними пѣнку, дай остынуть и складывай въ банки.

КЛУБНИКА.

Возьми клубнику, очисть хвостики, перемой, выложи на рѣшето, чтобы стекла вода и потомъ отвѣсь три фунта. Свѣсь шесть фунтовъ сахару, влей три стакана воды, положи въ тазъ и вскипяти сыропъ, потомъ положи туда клубнику и вари поворачивая тазъ; пока вся клубника не прокипитъ сыропомъ, не давай перевариваться, чтобы сыропъ не порыжѣлъ; потомъ встряхни и сними пѣнку; на другой день дай еще раза два закипѣть, сними пѣнку, дай остынуть и складывай въ банки. Сыропъ процѣди и тогда уже наливай на ягоды.

ГРУШИ.

Возьми грушъ принцъ-мадамъ или долгохвостыхъ, называемыхъ рябыми, очисть кожу, вычисти перочиннымъ ножемъ середину и сѣмена, потомъ наколи булавкой. Поставь вскипятить рѣчную воду, положи туда груши и до тѣхъ поръ вари, пока не будутъ мягки, потомъ выбери ихъ въ макотру. Свѣсь четыре фунта сахару, на полъ сотни грушъ, налей въ тазъ три кварты воды и свари сыропъ, положи туда груши, накрой сахарной бумагой, чтобы не почернѣли и пусть стоятъ дня два. На третій день свѣсь шесть фунтовъ сахару, влей двѣ кварты воды въ тазъ и свари сыропъ, клади въ сыропъ груши и вари, чтобы хорошо прокипѣли сыропомъ; если сыропъ будетъ жидкій, то еще подбавь два фунта сахару и вари еще, потомъ встряхни тазъ, сними пѣнку и вынеси на холодъ дня на два; потомъ опять хорошо привари, встряхни

тазъ, сними пѣнку, груши сложи въ вазу и налей сыропомъ, накрой сахарной бумагой и поставь на холодъ; а когда нужно будетъ складывать въ банки, дай еще два раза закипѣть; когда груши остынутъ, выбери ихъ, процѣди сыропъ на густое сито и наливай въ банки. Если хочешь, чтобы сыропъ былъ бѣлый, то вари сыропъ особенно: взявъ два фунта сахару на два стакана воды, вскипяти, дай остынуть и налей груши; а тотъ сыропъ, въ которомъ варились груши можно употреблять на что либо другое, напр. на желе, на маринованье и пр.

ЯБЛОКИ.

Возьми путивльскихъ яблокъ или полосатыхъ, называемыхъ сорока, очисть кожу, разрѣжь каждое яблоко пополамъ, вычисть, наколи каждую половину булавкой, вскипяти воду, положи туда горсть мѣловой извести, положи яблоки и дай прокипѣть, чтобы были мягкія; потомъ выйми ихъ и положи въ холодную воду. Возьми 4 фунта сахару и четыре кварты воды и свари жидкій сыропъ; положи туда полсотни яблокъ и дай разъ закипѣть, выложи яблоки въ макотру, накрой бумагой, чтобы сыропъ былъ сверхъ бумаги и пусть стоятъ четыре дня. На пятый день возьми шесть фунтовъ сахару, двѣ кварты воды влей въ тазъ и свари сыропъ; клади яблоки въ сыропъ и вари, чтобы хорошо прокипѣли, встряхни тазъ, сними пѣнку; потомъ накрой бумагой тазъ и поставь на холодъ, пусть стоятъ дня два и опять привари, чтобы сыропъ былъ густой. Сложи яблоки въ банки и налей, процѣженнымъ сыропомъ.

БАРБАРИСЪ.

Очисть тупымъ перышкомъ косточки и свѣсь фунтъ очищеннаго барбариса. Изъ четырехъ фунтовъ сахару и двухъ съ половиною стакановъ воды, свари сыропъ, положи туда барбарисъ и вари пока не прокипитъ; потомъ встряхни тазъ, сними пѣнку, дай остынуть и складывай въ банки.

ЕЖЕВИКА.

Свѣсь четыре фунта сахару, влей два стакана воды въ тазъ и свари сыропъ; когда сыропъ будетъ готовъ, положи туда два фунта цѣльной ежевики и дай закипѣть нѣсколько разъ, встряхни тазъ, пѣнку сними и, когда остынетъ, складывай въ банки.

АРБУЗНОЕ ВАРЕНЬЕ.

Выбирай, чтобы арбузъ былъ толстокожій, середину вырѣжь, а кожу, обрѣзавши тоненько сверху, порѣжь наискось, длиной вершка въ полтора и шириной въ три пальца; наколи хорошо большой булавкой; вскипяти воду, положи арбузные корки въ тазъ и вари до тѣхъ поръ, пока хорошо не прокипятъ. Потомъ свѣсь сахару три фунта, влей три кварты воды и свари жидкій сыропъ. Варенныя корки сложи въ макотру, пересыпь инберемъ, налей сыропомъ, накрой сахарной бумагой, чтобы сыропъ былъ сверхъ бумаги и поставь, пусть стоятъ дня три. На четвертый день свѣсь шесть фунтовъ сахару, влей двѣ кварты воды и, сваривши сыропъ, выбери арбузную корку изъ жидкаго сы-

ропа, перемой два раза, положи въ сваренный сыропъ и вари до тѣхъ поръ, пока корки хорошо прокипятъ; встряхни тазъ, сними пѣнку и поставь, накрывъ бумагой, чтобъ варенье стояло еще два дня; потомъ опять привари, встряхни тазъ, сними пѣнку, складывай въ банки и наливай процѣженнымъ сыропомъ.

Примѣчаніе: большіе фрукты, какъ то: яблоки, груши, арбузы, дыни и др. обыкновенно пускаютъ изъ себя черезъ нѣсколько времени сырость, надо ихъ подваривать и не давать чтобы они окисали; поэтому ихъ удобнѣе всего держать въ вазахъ, такъ какъ въ банкахъ отъ частаго перекладыванья трется фрукта.

ЛИМОНЫ.

Возьми лимонъ, поколи на сквозь большой булавкой, проколи въ длину гвоздемъ; когда всѣ лимоны приготовишь, то налей рѣчной водой; перемѣняй воду чрезъ день впродолженіи двѣнадцати дней; потомъ вскипяти воду, положи туда лимоны и поставь варить; когда хорошо прокипятъ, то свари сыропъ, судя по пропорціи лимоновъ: на два десятка свѣсь четыре фунта сахару, налей четыре кварты воды, дай закипѣть, положи туда два десятка лимоновъ, разрѣзавъ каждый на двѣ части и вари; когда хорошо уварятся, вынеси тазъ, накрой бумагой и пусть стоятъ пять дней. Положи на два десятка лимоновъ восемь фунтовъ сахару и четыре кварты воды, дай закипѣть и когда сыропъ будетъ готовъ, положи туда лимоны и вари на сильномъ огнѣ, чтобы хорошо прокипѣли. Чрезъ каждые пять дней подваривай, пока не пройдутъ совсѣмъ сыропомъ; потомъ сложи въ вазу, накрой бумагой и пусть стоятъ въ вазѣ. Если хочешь, чтобы сыропъ былъ совершенно чистый и свѣтлый, то свари отдѣльно: положивъ въ тазъ два фунта сахару и три стакана воды, дай хорошо прокипѣть и наливай этимъ сыропомъ лимоны, когда надо будетъ раскладывать въ банки.

АПЕЛЬСИНЫ.

Наколи апельсины большой булавкой, проколи насквозь гвоздемъ, налей рѣчной водой и, перемѣняя воду чрезъ два дня, пусть мокнутъ двѣнадцать дней. Потомъ налей въ тазъ рѣчной воды, дай закипѣть, положи туда апельсины и вари до тѣхъ поръ, пока хорошо прокипитъ; потомъ возьми на два десятка апельсинъ четыре фунта сахару и четыре кварты воды, свари жидкій сыропъ, положи туда апельсины и вари на сильномъ огнѣ; когда хорошо прокипятъ, выложи въ макотру и пусть стоятъ пять дней. Потомъ свѣсь восемь фунтовъ сахару, влей въ тазъ четыре кварты воды, вскипяти сыропъ, выбери апельсины изъ жидкаго сыропа, вари, чтобы хорошо прокипѣли и поставь съ тазомъ, накрывъ бумагой. Подваривай три раза черезъ каждые пять дней; если сыропъ выкипитъ, то подбавь два фунта сахару и кварту воды; когда пройдутъ насквозь сыропомъ, сложи въ макотру или вазу,

а когда будешь раскладывать въ банки, налей процѣженнымъ сыропомъ. Если хочешь, чтобы сыропъ былъ совершенно чистый и свѣтлый, то возьми два фунта сахару, три стакана воды, вскипяти, дай остынуть и, выложивъ апельсины въ банки, наливай этимъ сыропомъ.

АНАНАСЪ.

Возьми ананасъ, срѣжь сверху тоненько кожицу зубчиковъ, поколи большой булавкой, проколи насквозь въ длину большимъ гвоздомъ, вскипяти воды, положи ананасъ въ воду и вари его долго, пробуя твердой соломенкой, чтобы соломенка проходила насквозь; если вода выкипитъ, подлей еще воды. Потомъ свѣсь два фунта сахару и двѣ кварты воды, свари жидкій сыропъ, положи туда ананасъ и вари хорошо; сваривши, выложи въ вазу и пусть стоитъ дня четыре. На пятый день подбавь въ этотъ же самый сыропъ четыре фунта сахару и одну кварту воды; если сыропъ не покрываетъ всего ананаса, подбавь еще сахару и воды и вари до тѣхъ поръ, пока не прокипитъ ананасъ сыропомъ насквось; потомъ поставь на холодъ, накрывъ бумагой, пусть стоитъ дня три; потомъ дай закипѣть еще раза два или три, и когда будетъ готовъ, положи ананасъ въ банку, сыропъ процѣди и налей ананасъ.

АЙВА,

Возьми два десятка айвы, очисть кожу, разрѣжь пополамъ, наколи хорошо булавкой, вскипяти воду и отвари въ ней айву, дай прокипѣть

хорошо, чтобы была мягкая. Свѣсь два фунта сахару, влей четыре стакана воды, дай сыропу закипѣть, положи туда айву и пусть хорошо уварится; вынеси на два дня на холодъ и накрой бумагой; потомъ подбавь еще четыре фунта сахару и два стакана воды, дай хорошо уварится; сваривши, вынеси на холодъ, пусть стоитъ два дня; еще привари два раза, чрезъ каждые два дня и сложи въ банки.

ЖЕЛЕ ЯБЛОЧНОЕ.

Накроши мелко полъ таза кислыхъ яблокъ, налей водой, дай хорошо закипѣть, чтобы они совсѣмъ раскипѣли и отцѣди на рѣшето. Свари сыропъ, положивши два фунта сахару и три стакана воды и дай ему хорошо закипѣть; потомъ отмѣряй два стакана ухи съ яблокъ и стаканъ сыропу и такъ продолжай до тѣхъ поръ, пока вымѣряешь уху и сыропъ; потомъ поставь на огонь и вари долго, пока не будетъ застывать на ложкѣ, а затѣмъ сложи въ банки

ЖЕЛЕ ИЗЪ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.

Свѣсь шесть фунтовъ черной смородины, оборви вѣтки, налей водой и поставь варить, а когда хорошо уварится, процѣди на рѣшето. Свари сыропъ, положивши два фунта сахару и два стакана воды; мѣряй два стакана ухи истаканъ сыропу, пока вымѣряешь уху и сыропъ; потомъ вари долго, пока не будетъ застывать на ложкѣ, а затѣмъ

вливай въ каменную посуду или разливай въ чайныя чашки и рѣжь кусочками.

СУХІЕ КОНФЕКТЫ.

РОЗА.

Свѣсь одинъ фунтъ листьевъ простой красной розы, просѣй ихъ на рѣшето, чтобы желтыя зернушки всѣ высыпались, положи въ новое маленькое корыто и растирай руками листы розы до тѣхъ поръ, пока они не превратятся въ тѣсто; тогда свѣсь шесть фунтовъ сахару, мелко столки и просѣй на рѣшето, чтобы былъ какъ мука, сыпь сахаръ въ корыто и продолжай растирать розу съ сахаромъ до тѣхъ поръ, пока не выйдетъ весь сахаръ; когда разотрешь съ розой, половину сахару, то влей двѣ столовыхъ ложки кислоты для розы, которая нарочно приготовляется въ аптекѣ для этаго употребленія; когда хорошо разотрешь сахаръ и розу вмѣстѣ, и роза все еще будетъ мягкая, то подбавь фунтъ мелко толченаго сахару, а когда вся масса превратится въ густое тѣсто, то клади въ формочку, которая нарочно дѣлаются для розы, выложи на рѣшето рядышкомъ, поставь въ легкій духъ или на солнце и складывай въ банки.

КРЫЖОВНИКЪ.

Очисть крыжовникъ какъ на варенье, брось въ кипятокъ и мѣшай ложкой, не давая кипѣть, пока будетъ мягкій; вынеси на холодъ, дай постоять

два дня и потомъ отвѣсь два фунта. Положи два фунта сахару, полтора стакана воды, вскипяти сыропъ и пусть крыжовникъ на легкомъ огнѣ прокипитъ сыропомъ; вылей варенье въ каменную посуду и поставь на холодъ на пять дней; потомъ отцѣди сыропъ на рѣшето, а крыжовникъ разложи на другое рѣшето, поставь въ легкій духъ *); когда хорошо обсохнетъ, то обсыпь толченымъ сахаромъ, хорошо перемѣшай, разложи на рѣшето и опять поставь въ легкій духъ; если крыжовникъ не вбираетъ въ себя больше сахару, то обсыпь еще разъ сахаромъ и разложи по банкамъ. Когда будешь подавать, то перекатай еще разъ сахаромъ, потому что, постоявъ въ банкѣ, крыжовникъ сырѣетъ, вслѣдствіе чего можетъ вновь принимать сахаръ.

МАЛИНА.

Свѣсь два фунта сахару, налей полтора стакана воды и вскипяти сыропъ; вбрось туда 2 фунта малины и вари до тѣхъ поръ, пока совсѣмъ разварится; тогда положи на рѣшето и, когда сыропъ стечетъ, поставь въ легкій духъ, чтобы масса сдѣлалась гуще, выйми, смѣшай и еще поставь въ легкій духъ; когда сгустнетъ такъ, что можно выдѣлывать шарики въ лѣсной орѣхъ, выдѣлывай шарики и надѣвай на головку веретена, чтобы они

*) Съ мокрыхъ фруктовъ стекаетъ всегда сыропъ, когда они стоятъ въ печкѣ; а потому надобно подъ рѣшето ставить блюдо.

получали форму крупной малины; потомъ поставь въ легкій духъ, выйми, когда обсохнутъ и, обсыпавъ мягкимъ толченымъ сахаромъ, поставь вновь въ легкій духъ; когда они вберутъ въ себя довольно сахару, то сложи въ банку. Подавая, обсыпь также мелкимъ сахаромъ.

КРАСНАЯ СМОРОДИНА.

Очисть красную смородину какъ на варенье, и свѣсь два фунта. Изъ двухъ фунтовъ сахару и стакана воды свари сиропъ, вбрось ягоды, свари и дай постоять дня три; потомъ разложи на рѣшето, когда сиропъ стечетъ, поставь въ легкій духъ, когда обсохнутъ, разотри сахаромъ, чтобы ягода не была комками и каждая отдѣлялась, разложи на рѣшето и поставь опять въ легкій духъ, а когда обсохнутъ, пересыпь опять мелкимъ сахаромъ и дѣлай такъ пока перестанутъ вбирать въ себя сахаръ; тогда еще разъ обкатай въ мелкомъ толченомъ сахарѣ и складывай въ банки.

СЛИВЫ ВЕНГЕРКИ.

Очисть зеленыя сливы, выйми косточки, поколи булавкой и брось въ кипятокъ, мѣшай ложкой, не давая кипѣть, пока не будутъ мягкія; потомъ выбери и положи въ холодную воду, накрой бумагой такъ, чтобы вода была сверхъ бумаги и пусть стоятъ два дня. Потомъ возьми на сотню сливъ три стакана воды, свѣсь пять фунтовъ сахару и вскипяти сиропъ; когда сиропъ будетъ готовъ, положи туда сливы и дай закипѣть раза четыре, чтобы прокипѣли; потомъ вынеси на холодъ. На другой день дай закипѣть имъ опять раза три, встряхни тазъ, сними пѣнку, вылей въ макотру, накрой и вынеси на холодъ, дней на пять, чтобы набрались сиропомъ; потомъ выбери на рѣшето, поставь въ легкій духъ; когда высохнутъ, переворотй на другую сторону, а когда обсохнутъ съ обѣихъ сторонъ, обсыпь сахаромъ и поставь въ легкій духъ, и такъ разъ до трехъ, пока не перестанутъ вбирать въ себя сахаръ; тогда сложи въ банку и когда нужно будетъ подавать, перекатывай опять сахаромъ. Можно въ середину сливъ вкладывать миндальныя зерна.

ЯБЛОКИ ПУТИВЛЬСКІЯ.

Очисть съ яблокъ кожу, разрѣжь пополамъ, выйми середину; если хочешь чтобы были цѣлыя, то вырѣжь ножомъ сѣмена со стороны противоположной хвостику и поколи булавкой; вскипяти воды, положивъ туда горсть мѣловой извести на полсотни яблокъ, вложи яблоки и дай хорошо прокипѣть, чтобы были мягкія; потомъ выбери въ холодную воду. Сдѣлай жидкій сиропъ, положивши на четыре фунта сахару три кварты воды, положи туда яблоки и дай закипѣть, потомъ накрой бѣлой бумагой такъ, чтобы вода была сверхъ бумаги и пусть постоятъ дня два; подбавь въ жидкій сиропъ сахару четыре фунта и вари хорошо, чтобы прокипѣли сиропомъ; когда сварятся, выложи въ макотру и пусть стоятъ въ сиропѣ чтобы хорошо напитывались сиропомъ; а сколько надо, высушить

положи на рѣшето, поставь въ легкій духъ, дай обсохнуть, переверни на другую сторону и когда высохнутъ, осыпь мелкимъ сахаромъ, опять поставь въ легкій духъ и до тѣхъ поръ, пока яблоки не будутъ вбирать въ себя сахаръ; когда нужно будетъ подавать, опять обсыпь сахаромъ.

ГРУШИ ПРИНЦЪ-МАДАМЪ.

Очисть сверху кожу грушъ, вырѣжь перочиннымъ ножемъ сѣмена, наколи булавкой, вскипяти воду и положи туда груши, пусть кипятъ до тѣхъ поръ, пока не будутъ мягкія. На полсотни грушъ свѣсь пять фунтовъ сахару и пять квартъ воды, дай закипѣть сиропу, положи туда груши и вари пока будутъ мягкія, потомъ вынеси на холодъ на два дня; а за тѣмъ подбавь въ этотъ сиропъ еще пять фунтовъ сахару, привари, чтобы хорошо прокипѣли сиропомъ, и поставь на холодъ. Когда понадобится высушить, положи на рѣшето, поставь въ легкій духъ, а когда высохнутъ, обкатай въ сахарѣ, опять поставь въ легкій духъ, пока не перестанутъ вбирать въ себя сахаръ. Не слѣдуетъ фрукты крѣпко засушивать, а такъ, чтобы были мягки.

СИБИРСКІЯ ЯБЛОКИ.

Поколи пятсотъ яблокъ, брось въ кипятокъ, растворенный горстью мѣловой извести и дай закипѣть раза три; выйми, когда будутъ мягкія и положи въ холодную воду на дня два. Потомъ свѣсь четыре фунта сахару, влей въ тазъ полторы кварты

воды, вскипяти сиропъ, положи туда яблоки, пусть закипятъ нѣсколько разъ, и дай постоять два дня; потомъ подбавь въ этотъ сиропъ сахару фунта четыре и вари до тѣхъ поръ, пока не прокипятъ хорошо; перелей въ макотру и поставь на холодъ; вынимай по мѣрѣ надобности изъ макотры, ставь въ легкій духъ, чтобы обсохли и перекатывай въ мелко толченомъ сахарѣ. Если они будутъ стоять постоянно въ сиропѣ, выниматься и сушиться по мѣрѣ надобности, то будутъ постоянно свѣжія и мягкія.

ГРУШИ МУСКАТКИ.

Возьми двѣ сотни зеленыхъ грушъ съ кожею, поколи, положи въ горячую воду, растворенную тремя ложками мѣловой извести и дай хорошо попариться. Потомъ возьми на двѣ сотни грушъ четыре фунта сахару, три кварты воды, дай закипѣть и когда сиропъ будетъ готовъ, положи туда груши, дай закипѣть раза четыре и вынеси, чтобы стояли дня три; потомъ прибавь сахару два фунта и дай закипѣть раза три, чтобы хорошо прокипѣли и вынеси на холодъ дней на пять; потомъ привари еще разъ, выложи въ макотру и поставь на холодъ; тогда бери по мѣрѣ надобности груши изъ макотры, накладывай на рѣшето и ставь въ легкій духъ, а когда высохнутъ, обсыпь сахаромъ. Повторяй это до тѣхъ поръ, пока онѣ перестанутъ вбирать въ себя сахаръ; а подавая, опять обсыпь сахаромъ.

РЯБИНА.

Оборви вѣтви рябины, наколи, брось въ кипятокъ и дай разъ закипѣть; выбери и налей холодной водой пусть стоятъ въ водѣ три дня. Потомъ свѣсь три фунта сахару на четыре фунта рябины, влей три стакана воды, вскипяти сыропъ и, положивъ рябину, дай закипѣть раза четыре; поставь, пусть стоитъ недѣлю, чтобы могла хорошо напитаться сыропомъ; процѣди на рѣшето, поставь въ легкій духъ, чтобы высохла; когда высохнетъ, обсыпь опять сахаромъ и ставь въ легкій духъ, пока перестанетъ вбирать въ себя сахаръ; потомъ обкатай опять въ сахарѣ и сложи въ банки; если въ банкахъ вберетъ въ себя весь сахаръ, то подавая, обсыпай еще сахаромъ.

ВИШНИ.

Вычисть изъ вишенъ косточки; свѣсь два фунта сахару и влей два стакана воды, когда сыропъ закипитъ, положи въ тазъ два фунта вишенъ и дай закипѣть разъ пять; потомъ накрой и дай постоять дней шесть; на седьмой день отцѣди на рѣшето и вишни поставь въ легкій духъ; когда обсохнутъ сверху, перемѣшай и поставь опять въ легкій духъ, потомъ обкатывай въ мелко толченомъ сахарѣ и ставь въ легкій духъ, пока вишни перестанутъ вбирать въ себя сахаръ; затѣмъ сложи въ банки и, когда нужно подавать, обкатывай опять въ сахарѣ.

ЛИМОНЫ.

Каждый лимонъ поколи булавкой, проколи насквозь гвоздемъ; когда всѣ будутъ приготовлены, налей рѣчной водой, перемѣняй воду чрезъ два дня, впродолженіи двѣнадцати дней; потомъ вскипяти воду, положи туда лимоны и дай хорошо закипѣть. Потомъ свари сыропъ такъ, чтобы на каждые два десятка лимоновъ было положено три фунта сахару и три кварты воды; клади лимоны въ этотъ сыропъ, вари, чтобы хорошо прокипѣли и вынеси на холодъ дней на пять; потомъ свари другой сыропъ, положивши на два десятка лимоновъ шесть фунтовъ сахару и три кварты воды; положи лимоны въ этотъ сыропъ, вари на сильномъ огнѣ, чтобы хорошо прокипѣли; потомъ вынеси на холодъ и приваривай, чрезъ каждые пять дней, трира за, пока не пройдутъ совсѣмъ сыропомъ, вынеси на холодъ и пусть стоятъ въ макотрѣ По мѣрѣ надобности вынимай лимоны, разрѣзывай на части, раскладывай на рѣшето и ставь въ легкій духъ, дай обсохнуть и перекатай въ сахарѣ, продолжая такъ до тѣхъ поръ, пока лимоны перестанутъ вбирать въ себя сахаръ; подавая, обкатай въ сахарѣ еще разъ.

ДЫНЯ и АРБУЗЪ.

Выбирай такіе дыни и арбузы, чтобы кожа была на нихъ очень толстая, срѣжь сверху тоненько кожицу и, вырѣжавши всю середину, порѣжь корку наискось, въ полтора вершка длинной и шириной въ три пальца, наколи булавкой, вскипяти воду и поставь варить дыню или арбузъ, чтобъ

были мягкіе; когда хорошо прокипитъ, пересыпь бѣлымъ имбиремъ. Свѣсь два фунта сахару, три кварты воды, вскипяти сыропъ, налей этимъ сыропомъ дыню и поставь дня на четыре, чтобы прошла насквозь имбиремъ; потомъ выйми, перемой въ холодной водѣ и, сваривши сыропъ, изъ пяти фунтовъ сахару и трехъ квартъ воды, положи дыню въ этотъ сыропъ и вари пока прокипитъ сыропомъ, вынеси на холодъ дня на три; потомъ опять привари, когда хорошо прокипитъ, вынеси дней на пять на холодъ; по мѣрѣ надобности раскладывай на рѣшето, отцѣдивъ прежде сыропъ, ставь въ легкій духъ, высуши, обкатывай въ мелко толченномъ сахарѣ, пока перестанетъ вбирать въ себя сахаръ; подавая, обкатай еще разъ въ сахарѣ.

КИЗИЛЬ или ДЕРНЪ.

Очисть два фунта зеленаго дерну, поставь дня на два, чтобы сдѣлался мягокъ. Свѣсь два фунта сахару, влей стакана два воды, вскипяти сыропъ, брось дернъ, дай закипѣть разъ шесть и вынеси на холодъ дня на два; потомъ разложи дернъ на рѣшето, дай сыропу стечь, ставь въ легкій духъ, чтобы высохъ, обкатывай въ мелко толченномъ сахарѣ разъ до трехъ, пока перестанетъ вбирать въ себя сахаръ, сложи въ банку и, когда нужно подавать, пересыпай опять сахаромъ.

САЛАТНЫЯ СТРѢЛКИ.

Возьми полсотни салатныхъ стрѣлокъ, очисть сверху кожу, порѣжь въ вершокъ наискось, от-

вари въ водѣ и, выбравъ, еще разъ очисть, оставшіеся лыки, сложи въ макотру, пересыпь имбиремъ. Свѣсь два фунта сахару, влей три кварты воды, вскипяти сыропъ и, наливши имъ стрѣлки, поставь дня на три, чтобы стрѣлки прошли насквозь сыропомъ; потомъ перемой и, сваривши сыропъ, изъ пяти фунтовъ сахару и трехъ квартъ воды, брось стрѣлки, дай закипѣть разъ шесть; вынеси вновь на холодъ дня на два и еше привари, чтобы хорошо прокипѣли сыропомъ; потомъ еще дай постоять дней пять, тогда разложи на рѣшето, ставь въ легкій духъ и, давая обсохнуть, перекатывай въ мелко толченомъ сахарѣ разъ до трехъ, пока не перестанутъ вбирать въ себя сахаръ; сложи въ банки и, подавая, пересыпай опять мелкимъ сахаромъ.

ПЕРСИКИ.

Очисть кожу съ полторы сотни персиковъ, поколи булавкой, вскипяти воду, положи туда персики и, не давая кипѣть, мѣшай деревянной ложкой, чтобы были мягкіе. Потомъ свѣсь полтора фунта сахару, влей шесть стакановъ воды и, вскипятивши сыропъ, выйми персики изъ воды, клади въ сыропъ, и, давши закипѣть разъ, вынеси на холодъ дня на два; потомъ подбавь четыре фунта сахару и дай хорошо закипѣть; когда будетъ готовъ, вынеси на холодъ дня на четыре, потомъ выбери персики на рѣшето и, отцѣдивши сыропъ, ставь въ легкій духъ; когда обсохнутъ, перекатывай въ сахарѣ до трехъ разъ, пока перестанутъ вбирать въ себя

сахаръ; сложи въ банки и, подавая, обсыпай еще разъ.

АБРИКОСЫ.

Очисть полторы сотни зеленыхъ абрикосовъ, поколи, положи въ кипячую воду, чтобы были мягкіе; свѣсь полтора фунта сахару, влей шесть стакановъ воды и, вскипятивши сыропъ, положи туда абрикосы, привари и поставь на холодъ дня на три; потомъ подбавь четыре фунта сахару и поставь варить, чтобы хорошо прокипѣли сыропомъ; вынеси на холодъ и, когда постоятъ дней пять, выбери на рѣшето и поставь въ легкій духъ; когда обсохнутъ, обкатай мелко толченымъ сахаромъ разъ до трехъ, пока перестанутъ вбирать въ себя сахаръ; тогда сложи въ банки и, когда нужно подавать, перекатай въ сахарѣ.

АПЕЛЬСИНЫ.

Возьми двадесятка апельсинъ или сколько нужно, наколи булавкой, проколи насквозь гвоздемъ, налей рѣчной водой, перемѣняя воду черезъ два дня въ продолженіи двѣнадцати дней; тогда вскипяти воду, положи туда апельсины и отвари; когда хорошо прокипятъ, свѣсь четыре фунта сахару, влей четыре кварты воды и, сваривши сыропъ, положи туда апельсины и вари на сильномъ огнѣ; когда хорошо прокипятъ, выложи въ макотру, вынеси на холодъ, пусть стоятъ пять дней; потомъ свѣсь семь фунтовъ сахару, влей три кварты воды и,

вскипятивъ сыропъ, выбери апельсины изъ макотры и вари до тѣхъ поръ, пока хорошо не прокипятъ; потомъ вынеси на холодъ и приваривай черезъ каждые пять дней разъ до трехъ въ томъ же сыропѣ, тогда опять сложи въ макотру, вынеси на холодъ и пусть стоятъ; а когда понадобится, выйми сколько нужно, разрѣжь каждый на четыре части, разложи на рѣшето и поставь въ легкій духъ; когда высохнутъ, перекатай въ мелко толченомъ сахарѣ и такъ продолжай дѣлать до тѣхъ поръ, пока не перестанутъ вбирать въ себя сахаръ.

ЖЕЛЕ изъ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ.

Возьми ведро или полведра красной смородины, перемой, положи въ большую макотру, поставь въ горячую печь, но уже вытопленную, и пусть стоитъ до вечера; потомъ выложи на рѣшето, чтобы сокъ стекалъ въ тазъ. Потомъ свѣсь четыре фунта сахару, влей два стакана воды, дай закипѣть, и когда сыропъ закипитъ, вливай въ тазъ на каждые два стакана соку, стаканъ сыропу; поставь тазъ на сильный огонь и вари до тѣхъ поръ, пока не начнетъ застывать на ложкѣ и не будетъ пѣниться сверху, тогда вылей въ какую нибудь каменную посуду или въ чайныя чашки, вынеси на холодъ и когда застынетъ, рѣжь полосками или выкладывай цѣльно на дессертную тарелку.

ЕЖЕВИЧНОЕ ЖЕЛЕ.

Насыпь полтаза ежевики, влей стаканъ воды, поставь на огонь и дави деревянной ложкой, чтобы она пустила сокъ; дай закипѣть три раза, процѣди на рѣшето, чтобы сокъ стекалъ въ тазъ; потомъ свѣсь чтыре фунта сахару, влей три стакана воды и свари сыропъ; вымѣряй, сколько вышло ежевичнаго соку и слей въ тазъ, вливая туда же на каждые два стакана соку стаканъ сыропу, потомъ поставь варить и вари до тѣхъ поръ, пока не будетъ застыватъ на ложкѣ; тогда влей въ каменную посуду или въ чайныя чашки и поставь на холодъ; когда нужно подавать, рѣжь полосками или клади цѣльно на дессертную тарелку. Къ густой ежевикѣ, которая осталась на рѣшетѣ, можно подбавить два фунта сахару, варить въ родѣ густаго варенья и употреблять для кушанья.

ЖЕЛЕ ИЗЪ СЛИВЪ.

Возьми простыхъ сливъ сотень пять или болѣе, сколько нужно, перемой, сложи въ большой горшокъ или макотру, поставь въ только что вытопленную горячую печь, пусть стоитъ въ печкѣ до вечера; потомъ выйми, выложи на рѣшето, чтобы сокъ изъ нихъ весь истекъ. Возьми три фунта сахару, два стакана воды и дай закипѣть; когда сыропъ будетъ готовъ, отмѣривай стаканъ сыропу на каждые два стакана соку; потомъ поставь варить и вари до тѣхъ поръ, пока не будетъ застывать на ложкѣ; потомъ вылей въ фаянсувую посуду, дай застынуть и рѣжь полосками. Сливы

же, оставшіяся на рѣшетѣ, протри, положи въ нихъ фунта два сахару и поставь варить, мѣшая деревянной ложкой, чтобы не пригорѣли, увари, выложи въ посуду и рѣжь полосками.

СУШЕНЫЕ ВОЛОШСКІЕ ОРѢХИ.

Возьми орѣхи свѣжіе, побей, очисть кожу и кожицу съ зернышекъ; свари сыропъ, на каждые двѣ сотни орѣховъ положи два фунта сахару и два стакана воды, дай закипѣть, сыропу, вброся орѣхи и дай еще закипѣть; на другой день выйми орѣхи на рѣшето, поставь въ легкій духъ, такъ чтобы не совсѣмъ обсохли, обкатай въ сахаръ и поставь въ легкій духъ и такъ обсыпай раза три, ставя въ легкій духъ. Крошки съ орѣховъ точно также вари и обкатывай въ сахарѣ.

ВАРЕНЫЕ ВОЛОШСКІЕ ОРѢХИ.

Сорви зеленые орѣхи, они годятся только съ 10-го, по 24 іюня, пока не подошли корой, очищай зеленую кожу до бѣлой и бросай въ холодную воду; вскипяти воды, вбрось туда орѣхи и дай закипѣть два раза. Свѣсь сахару на каждые двѣ сотни четыре фунта, влей шесть стакановъ воды, дай закипѣть и когда сыропъ будетъ готовъ, брось туда орѣхи и дай закипѣть раза три; потомъ выложи въ чашку, накрой бумагой, чтобы вода была сверху и пусть стоятъ шесть дней, тогда слей прочь сыропъ, въ которомъ варились орѣхи; свѣсь шесть фунтовъ сахару, влей четыре стакана воды, вски-

пяти сыропъ и положи туда орѣхи, вари такъ, чтобы они прокипѣли насквозь сыропомъ, дай постоять дня три, привари и когда будешь складывать въ банки, то налей отдѣльнымъ сыропомъ. Сыропъ приготовляй такъ: на каждые два сотни орѣховъ клади три фунта сахару и полтора стакана воды, вскипяти, дай остынуть и наливай этимъ сыропомъ орѣхи.



ПРИБАВЛЕНІЕ.

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ.

Возьми горсть небольшую муки гречневой, крупичатой, запарь муку кипяткомъ, растирай въ макотрѣ, чтобы не было комковъ. Когда разотрешь и запара будетъ чуть тепленькая, то положи стаканъ или чашку хорошихъ дрожжей, разотри вмѣстѣ съ дрожжами и когда взойдетъ, раствори по мѣрѣ надобности двумя или тремя квартами теплой воды, посоли, всыпь муки столько, чтобы тѣсто было довольно жидко и сбѣгало съ ложки и поставь входить. Когда взойдетъ, пеки на маленькихъ сковородкахъ, помазывая каждый разъ сковородку масломъ; можно посыпать сверху рубленными яйцами, круто свареннымя. Запаривай блины утромъ, а растворяй запару часа за два до обѣда. Если блины нужны въ другое время; то оставь половину запары, а изъ другой пеки блины.

СПОСОБЪ ДРУГОЙ БЛИНОВЪ ГРЕЧНЕВЫХЪ.

Возьми горсть гречневой муки, запарь кипяткомъ, разотри хорошо и дай остынуть. Дѣлай это вечеромъ. Раздѣли запару пополамъ; положи одну половину въ макотру и влей туда чашку дрожжей; другая половина пусть такъ стоитъ. Поутру разведи двумя или тремя квартами теплой воды ту запару, которая безъ дрожжей

и всыпь столько муки, чтобъ тѣсто было жидко; процѣди на рѣшето и вливай въ ту запару, которая съ дрожжами, положи ложку соли, разотри, и когда взойдетъ, пеки какъ сказано выше.

СПОСОБЪ ТРЕТІЙ.

Возьми горсть муки, раствори горячею водою съ вечера, влей чашку хорошихъ дрожжей и поставь пусть стоятъ до утра. Часа за два до того, когда нужно печь, растрори теплой водой, положи ложку соли и всыпь муки такъ, чтобы было довольно густое; поставь взойти; когда взойдетъ, вскипяти воду, дай постоять 5 минутъ, разведи тѣсто тремя стаканами воды и поставь опять на полчаса взойти, тогда бери тѣсто потихоньку сверху деревяпной ложкой и пеки, какъ и выше.

БЛИНЫ КРУПИЧАТЫЕ или ОЛАДЬИ.

Возьми двѣ горсти муки, раствори теплой водой, положи чашку хорошихъ дрожжей, посоли и вбей пять яицъ, раствори жидко и поставь взойти. Когда взойдетъ, подбавь, по мѣрѣ надобности, воды пополамъ съ молокомъ, подбавь муки такъ, чтобы тѣсто было довольно жидко, поставь взойти и пеки на маленькихъ сковородкахъ, посыпая мелко рубленными яйцами или творогомъ и снѣткою.